Pilzstrudel

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Fácil	Auswählen	Auswählen	6 pessoas

Ingredientes

Schmecken: Gallo Natives Olivenöl Extra Premium Reife Ernte

- 3 Gehackter Knoblauch
- 2 Gehackte Zwiebel
- Thymian, zum Schmecken
- Rosmarin, zum Schmecken
- 300g Gehackte gefrorene Kastanien
- 450g Gehackte Pilze
- 300g Kürbiswürfel
- 3 Blätterteig
- 3 Eier
- Salz, zum Schmecken
- Pfeffer, zum Schmecken

Vorbereitungsmethode

1. Braten Sie in einer Pfanne den Knoblauch und die Zwiebel in Olivenöl an, bis letztere glasig wird.
2. Fügen Sie die Kastanien und die Pilze hinzu und kochen Sie sie 5 Minuten lang.
3. Fügen Sie die Kräuter hinzu, wickeln Sie sie ein und geben Sie den Kürbis zu den Würfeln. Lassen Sie es weitere 5 Minuten kochen.
4. Überprüfen Sie die Würzung, salzen und pfeffern Sie. Lassen Sie es leicht abkühlen.
5. Heizen Sie den Ofen auf 200 ºC vor.
6. Machen Sie mit einem Messer einige Markierungen auf der Oberseite des Teigs.
7. Mit dem verquirlten Ei bepinseln, mit etwas reifem Colheita-Olivenöl beträufeln und im Ofen ca. 12 Minuten oder bis zur Vergoldung backen.

Produtos utilizados

Reife Ernte

Natives Olivenöl Extra Premium

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide