



Pilzstrudel



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Auswählen



Com quem?

Auswählen



Nº de pessoas

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 °C 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



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide