

Rezept Crostata mit Champignons

Rezept Crostata mit Champignons

Zutaten:

Crostata-Teig (mit 300 g Weizenmehl (Type 405))

300 – 400 g weiße Champignons

2 – 3 EL Butter oder gutes Olivenöl

2 Eigelb

0,1 l Vollmilch

1 EL Weizenmehl (Type 405))

frisch gemahlene Meersalz

frisch gemahlener schwarzer oder weißer Pfeffer

Zubereitung:

Den Crostata – Teig erstellen.

Das Backrohr auf 220°C vorheizen.

Den Teig auf ca. 3 – 4 mm Dicke auswellen, auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und mehrmals mit der Gabel einstechen.

Die Eigelbmasse verrühren.

Champignons mit einem Tuch säubern, den Pilzfuß abschneiden und die Pilze in Scheibchen schneiden.

Die Champignons blättrig schneiden.

Das Fett in der Pfanne erhitzen, die Pilze gelblich anschwitzen, mit der Milch ablöschen, mit Mehl bestäuben, würzen und einmal aufwallen lassen.

Die Masse vom Feuer ziehen und die Eigelbe unterziehen.

Diese Masse auf das Backblech verteilen und in den Ofen.

[Zurück zu Brote und Aufstrich](#)