



# Knusprig - herzhaft Pilz - Bonbons

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Warm oder kalt zu genießen, als Snack, Fingerfood, oder auch pffiffige Vorspeise mit Salat Bouquet

## Zutaten

- Für 12 Stück:
- 12 Blatt /1 Päckchen Filoteig, aus dem türkischen Supermarkt
- 500 g Kräuter - Saitlinge, gesäubert, in Scheiben
- 100 g Frühlingszwiebeln, gesäubert, gewaschen, in dünnen Ringen
- Etwas Zitronenabrieb
- 1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein gewürfelt
- 12 Scheiben Serrano - oder Parmaschinken
- 2 Eigelbe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Butter und Olivenöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitung:

### Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen, 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappern. Die Filot Blätter (ca. 20 x 30 cm) auslegen, vierteln und wieder übereinander legen. Jeweils eine Scheibe zugeschnittene Scheibe Schinken darauf geben.

### Schritt3

Die Füllung:

#### **Schritt4**

Die Kräuter - Saitlinge zuerst in Olivenöl scharf anbraten, etwas zeitversetzt die Butter und die Frühlingszwiebeln dazu geben.

#### **Schritt5**

Mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

#### **Schritt6**

Die Brotwürfelchen und 1 Eigelb unterheben, mit den Pilzen vermengen.

#### **Schritt7**

Die Pilz - Zwiebel - Masse gleichmäßig verteilen, dabei rechts und links und am oberen Ende jeweils circa vier Zentimeter frei lassen.

#### **Schritt8**

Aufrollen und die Enden wie ein Bonbon eindrehen, mit etwas Abstand auf das flache Backblech legen.

#### **Schritt9**

Mit dem 2. verquirlten Eigelb (Küchenpinsel) einstreichen und auf der 2. Schiene von oben ca. 15 min. knusprig backen.

**Rezeptart:** Warme Vorspeisen **Tags:** einfach, gut vorzubereiten, unkompliziert, vielseitig

#### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)195
- Fett (g)12
- KH (g)10
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/knusprig-herzhafte-pilz-bonbons/>