

ÜBERRASCHUNG DER WOCHE.

ANGEBOT GILT NUR VOM 15.11. BIS 21.11.2011

MGB www.migros.ch WIRZ

Rezept und Foto: www.saison.ch



1.45
statt 1.85

Appenzeller
Surchoix
per 100 g



Champignon weiss
Schweiz,
Schale à 250 g
Aktueller
Tagespreis



Valflora
Vollrahm UHT
2,5 dl
1.60



Blätterteig, Bio
320 g
2.40



[www.migros.ch/
weihnachten](http://www.migros.ch/weihnachten)

PILZ-KÄSE-TARTELETTES

Für 6 Tarteletteförmchen à 10 cm Ø

Zutaten: Butter für die Förmchen, 320 g rechteckig ausgewalzter Blätterteig, 2 Eier, 2 dl Rahm, 150 g Appenzeller Käse, 50 g frische Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, Champignons), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel

Zubereitung: Förmchen ausbuttern. Teig ausrollen. Rondellen à 13 cm Ø ausstechen. In die Förmchen legen, Teigböden einstechen, kühl stellen. Teigreste nochmals auswalzen. Pro Förmchen 1 Stern ausstechen. Eier verquirlen. Sterne mit etwas Ei bestreichen, kühl stellen. Restliches Ei mit Rahm mischen. Käse an der Röstiraffel dazureiben. Pilze putzen. In kleine Würfel schneiden, dazugeben. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Käsemasse gut umrühren und in die Teigförmchen verteilen. Sterne auf die Masse legen. Mit Kümmel bestreuen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

MIGROS
Ein M besser.