

ÜBERRASCHUNG DER WOCHE.

ANGEBOT GILT NUR VOM 15.11. BIS 21.11.2011

Rezept und Foto: www.saison.ch MGB www.migros.ch WIRZ



1.45

statt 1.85

Appenzeller
Surchoix
per 100 g

PILZ-KÄSE-TARTELETTES

Für 6 Tarteletteförmchen à 10 cm Ø

Zutaten: Butter für die Förmchen, 320 g rechteckig ausgewallter 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. Teigresten nochmals auswallen. 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.



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)

MIGROS
Ein **M** besser.