

Champignon-Filo-Säckchen

Perfekter Appetizer...



1 Butter in eine Pfanne geben und erwärmen. Champignons putzen und klein hacken. Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Anschließend Knoblauch und Champignons in die Pfanne geben und ca. 1 min dünsten. Salz zugeben und umrühren.

Sherry zugeben und das Ganze ca. 5 min köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr da ist.

2 Inzwischen Butter erhitzen.

Filoteigblätter öffnen und zwei bis drei Blätter glatt legen und mit der Butter bestreichen. (Jeweils ein Blatt bestreichen, dann das nächste Blatt auf das bestrichene Blatt legen und ebenfalls die Oberfläche bestreichen. Dann die Blätter in kleine gleichmäßige Quadrate schneiden. In die Mitte jeweils einen Teelöffel der Champignons geben. Anschließend auf jedes Quadrat geraspelten Parmesan geben. Nun die Quadrate zu kleinen Säckchen formen und oben gut zusammen drücken.

3 Die Säckchen in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen (leicht nach unten drücken, so dass sie einen flachen Boden haben) und in den vorgeheizten (ca. 175 °C) Backofen geben. Nach ca. 15 min bzw. wenn sie goldbraun sind wieder herausholen. Sofort servieren.

Zutaten für 2 Personen

- 1-2 EL Butter
- 2 Handvoll Champignon
- 2-3 Knoblauchzehen
- etwas Salz
- 50 ml Sherry
- 1 EL Butter
- 1 Packung Filoteigblätter
- etwas geraspelten Parmesan

Guten Appetit!