Blätterteigtaschen mit Pilzfüllung vom Pizzastein

Mit unserem Skotti Gasgrill und einem Pizzastein zaubern wir köstliche Blätterteigtaschen, gefüllt mit einer Mischung aus herzhaften Pilzen, cremigem Frischkäse und würzigem Parmesan.

Diese herzhaften Taschen vereinen die köstliche Knusprigkeit von Blätterteig mit einer saftigen Pilzfüllung, perfekt zubereitet auf einem Pizzastein.

Blätterteigtaschen mit Pilzfüllung auf dem Pizzastein

Zutaten:

- 1 Packung Blätterteig (aus dem Kühlregal)
- 250g gemischte Pilze (z.B. Champignons, Shiitake, Austernpilze), fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt

- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100g Frischkäse
- 50g geriebener Parmesan
- 1 Ei (zum Bestreichen)
- Mehl (zum Ausrollen des Blätterteigs)

Anleitung:

1. Den Pizzastein auf dem Skotti Gasgrill platzieren und den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen.
2. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Die gehackten Pilze hinzufügen und anbraten, bis sie ihre Flüssigkeit verloren haben und goldbraun sind. Mit Salz, Pfeffer und getrocknetem Thymian würzen. Die Pfanne vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen.
4. Den Blätterteig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen und in Quadrate schneiden (je nach Größe, die du bevorzugst).
5. In einer Schüssel die Pilzmischung mit Frischkäse und geriebenem Parmesan vermengen.
6. Einen Esslöffel der Pilzfüllung in die Mitte jedes Blätterteig-Quadrats geben.
7. Die Ecken des Blätterteigs über der Füllung zusammenfalten und gut verschließen, um Taschen zu formen.
8. Die Blätterteigtaschen auf den heißen Pizzastein legen.
9. Das Ei verquirlen und die Oberseite der Taschen damit bestreichen.
10. Den Grilldeckel schließen und die Blätterteigtaschen etwa 15-20 Minuten grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
11. Die Taschen vom Grill nehmen und kurz abkühlen lassen, bevor du sie servierst.

Die Verwendung eines Pizzasteins gibt den Blätterteigtaschen eine knusprige Textur und einen besonderen Geschmack. Genieße diese köstlichen Taschen mit Pilzfüllung!

#Grillen #Rezept #SkottiGrill #Blätterteigtaschen #Pilzfüllung #Pizzastein