



## Zwiebel-Pilz-Taschen

### Zutatenliste

250 g Weizenvollkornmehl  
250 g Quark  
200 g weiche Butter  
Meersalz  
3-4 rote Zwiebeln  
150 g Steinchampignons  
2 EL Olivenöl  
100 g Crème fraîche  
Kräutersalz, Pfeffer  
½ TL Sojasauce  
½ TL Aceto Balsamico  
1 TL Italienische Küche Gewürz  
100 g Feta  
1 Eigelb, 2 EL Milch  
Mehl für die Arbeitsfläche

### Zubereitung

Mehl, Quark, Butter und Salz verkneten und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, die Pilze putzen und vierteln, Zwiebeln und Pilze in Öl braten. Mit Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Sojasauce, Aceto Balsamico und Italienische Küche Gewürz abschmecken.

Dann den gewürfelten Feta zugeben. Das Blech einfetten, den Backofen auf 220° C vorheizen. Auf Backpapier den Teig zu 8-10 Kreisen von ca. 10 cm Durchmesser ausrollen. Die Füllung darauf verteilen, die Ränder frei lassen. Zu Halbkreisen zusammen klappen, die Ränder zusammen drücken und auf das Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen, die Taschen damit bestreichen. Im Ofen bei 200° C 20-30 Min. backen.

Nach: Originalrezept aus der Greenbag Küche

**Guten Appetit!**