

BLÄTTERTEIG-SCHIFFCHEN MIT PFIFFERLINGEN UND PORTWEIN-CREME

Das benötigt Ihr für 4 Portionen

kleine rote Zwiebel	1
Olivenöl	1 EL
Schuss Portwein	1
Crème Fraîche	200 g
Gruyère	50 g
Fleur de Sel & Pfeffer aus der Mühle	
Pfifferlinge	300 g
Butter	1 EL
Frühlingszwiebeln (nur das Grüne)	3
Tomaten	2
Packung Blätterteig aus dem Kühlregal	1

So wirds gemacht:

Die Zwiebel schälen, in feine Halbringe schneiden und in einem Topf in etwas Olivenöl glasig dünsten. Mit dem Portwein ablöschen und ein paar Minuten köcheln lassen – wie das lecker duftet!

Dann Crème Fraîche in die Soße rühren.

Den Gruyère fein reiben und auch ihn unter die Portwein-Creme rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt ist Zeit für die Pfifferlinge! Auf keinen Fall mit viel Wasser waschen, einfach ganz sanft mit einer Pilzbürste abputzen, hartnäckige Schmutzstellen mit dem Messerchen abschaben. Die Stielenden abschneiden, große Exemplare halbieren. Nun in einer Pfanne in der Butter ca. 10 Minuten dünsten.

Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen.

Die Tomate waschen, vierteln, Kerne entfernen und den Rest in kleine Stücke schneiden.

Das Grün der Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Den Blätterteig in Quadrate oder Rechtecke schneiden.

Auf jedes Stück einen guten Esslöffel Portwein-Käse-Creme geben und so verstreichen, dass ein Rand frei bleibt. Die Pfifferlinge, Tomatenstückchen und 2/3 der Frühlingszwiebelringe darauf verteilen.

Im Ofen bei 180°C ca. 20 Minuten backen, bis der Blätterteig eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Die fertigen Schiffchen mit den restlichen Frühlingszwiebeln garnieren.

Hinweis: Wer keinen Alkohol im Essen möchte, lässt den Portwein einfach weg.