Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



CROUSTADE MIT STEINPILZEN UND ÄPFELN (CROUSTADE AUX CÈPES ET POMMES)

ZUBEREITUNG: 35 MIN. · KOCHZEIT: 10 MIN. · BACKZEIT: 23 MIN.

Ich habe wieder vergessen, einzukaufen! Es ist heute Feiertag in S-A bei uns und der Kühlschrank sieht leider sehr leer aus □□ Da muss wieder mal kreativ sein.

Filo oder Strudelteig habe ich noch da …. tiefgekühlte Steinpilze… ein paar Äpfel…. Reste von Käse oder Speck …. soooo viel kann man damit nicht zaubern, oder?

Wir haben uns für eine leichte Mahlzeit entschieden, ganz ohne Fleisch: **eine Croustade mit Pilzen und Äpfeln.** Dazu noch ein paar Walnüsse für den Herbst-Feeling et voilà!

Schnell und lustig zubereitet, man sollte nur vorher alles kurz anbraten, so dass man keine Matsche beim Backen bekommt. Die Pilze geben einfach zu viel Wasser ab und der Strudelteig würde es nicht mögen. Also vorher kurz alle anbraten, mit einem kleinen Schuss Weißwein ablöschen und schon ist die Füllung bereit.

Und für das Lustige an einer Croustade könnt Ihr Euch das Original Rezept mal anschauen! Jedes Strudelblatt wird mit flüssiger Butter (direkt mit den Fingern) eingefettet und zusammen zerknittert in die Tarteform gegeben. Nach dem Backen sieht es schön knusprig aus □□

Zutaten für 1 Croustade mit Steinpilzen und Äpfeln , für 3-4 Personen , 26 cm Quicheform :

250-300 g (gefrorene) Steinpilze, 1 dicker Apfel, 2 Schalotten, 30 g Butter (zum Braten) 80 bis 100 g Butter für den Teig, 1 Rolle Strudelteig, 2 Handvoll Walnüsse, Salz und Pfeffer, 1 bisschen Rosmarin, 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke, 1 Schuss Weißwein.

1- In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen und darin die klein geschnittenen Schalotten und Apfel kurz braten.

Währenddessen, die Steinpilze auftauen lassen. (das Wasser wegkippen). Dann die Pilze mit dem Lorbeerblatt, Nelke, und Rosmarin in die Pfanne geben und 5 Minuten köcheln. Einen Schuß Weißwein geben.

2- Die restliche Butter schmelzen lassen. Damit alle Strudelblätter beschmieren ….

… die Strudelblätter zusammen schrumpfen und damit den Boden einer Tarteform (mit abnehmbarem Boden, sonst kriegt Ihr die Croustade nicht so einfach aus der Form raus) bedecken.

Für den Boden habe ich 4 Blätter genommen.

Auf diesen Blättern die Füllung geben …

… und weitere mit Butter eingefettete Blätter zusammen falten und auf die Füllung platzieren … bis den kompletten Croustade bedeckt wird.

… so sollte es dann aussehen :

Die Walnüsse klein hacken und auf die backfertige Croustade bestreuen …. Die Croustade jetzt nur noch 20-25 Minuten bei 180°C Umluft (es sollte trocknen) backen.

C’est prêt! Also so ganz allein essen ist ein bisschen einsam . Also bitte einen kleinen Salat oder Schinken dazu servieren □□

Und so kann man trotz quasi leeren Kühlschrank etwas schönes zaubern!

Es war sehr lecker, aber beim nächsten Mal sollte ich bitte ein bisschen Schinkenspeck mit in die Füllung geben (sagte mein Kind!)

BISOUS et bon Appétit

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de