



Pilztörtchen mit Orangen-Rotkohl-Salat

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Rotkohl	400 g
Orangen	2 St.
Balsamicoessig, hell	4 EL
Öl	6 EL
Senf	1 TL
Zucker	
Schalotten	2 St.
Champignons, weiß	600 g
Petersilie, frisch	30 g
Frischkäse, natur	75 g
Blätterteig	400 g
Weizenmehl, Type 405	2 EL
Butter	3 EL
Emmentaler am Stück	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Für den Salat Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln oder schneiden. 1 Orange waschen, halbieren und Saft einer Hälfte auspressen. Saft zum Rotkohl geben und ca. 2–3 Min. mit den Händen durchkneten, bis er weich wird (dabei evtl. Handschuhe tragen, es färbt).
2. Die Hälfte des Essigs, 5 EL Öl, Senf und Zucker verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dressing mit dem Kohl mischen und zugedeckt marinieren lassen. Schalotten schälen und fein würfeln. Pilze ggf. mit Küchenkrepp säubern und je nach Größe halbieren oder vierteln.
3. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Pilze darin für ca. 1–2 Min. anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Schalotten zugeben und ca. 1–2 Min mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Essig abschmecken und abkühlen lassen.
4. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Frischkäse und gehackte Petersilie unter die Pilze ziehen.
5. Blätterteig abrollen, auf wenig Mehl zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen und in 4 Quadrate schneiden. 4 gefettete, ofenfeste Tarteförmchen (à ca. 15 cm Durchmesser) damit auskleiden, dabei die Ränder leicht aufrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen, Pilzmasse darauf verteilen und mit Käse bestreuen. Im Ofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen.

6. Übrige Orangen so dick schälen, dass auch die weiße Innenhaut entfernt wird. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden, halbieren und unter den Salat heben.

7. Pilztörtchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Orangen-Rotkohl-Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	814 kcal
Kohlenhydrate	64 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	6 g
Fette	53 g