

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

PILZTARTE

Zutaten:

Blätterteig

800g gemischte Pilze

800g Sauerrahm

8 Eier

Salz, Pfeffer und Zitronensaft

Maizena

Zubereitung:

Den Tortenboden mit Blätterteig ausgelegen.

Die Pilze klein schneiden und anbraten, abkühlen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Eier gut mit dem Sauerrahm, den Pilzen und 1 Löffel Maizena verrühren.

Die Mischung auf dem Blätterteig verteilen und im Backofen bei ca. 160°C ca. 1 Stunde backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**