

*Aus unserem Kochbuch...*

*... gebackener Pilzwrap für 4 Personen*

1 kleine Zwiebel fein gehackt

250g gemischte Pilze fein geschnitten

gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer, Knoblauch

8 Blätter (1 Packung) Filoteig

Zwiebeln, Pilze, Petersilie und Gewürze in einer Pfanne anschwitzen, bis die Masse trocken ist.

2 Blätter Filoteig ausbreiten im unteren Drittel ein Viertel der Masse verteilen und zu einer Rolle einschlagen. Den Rest der Masse ebenso verarbeiten.

Die Wraps in heißem Fett herausbacken und heiß servieren. Wir empfehlen als Beilage Blattsalat

Guten Appetit!