

## Pilz-Gipfeli

für 4 Personen

### Zutaten Füllung

- 150 g kleine Champignons
- ½ Bund Peterli
- 1 gestrichener Teelöffel Curry mild

### Zubereitung

Die Champignons mit einem feuchten Lappen vorsichtig abreiben (nicht waschen) und den Stiel anschneiden. Halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne wenig Öl erhitzen und die Champignons anbraten. Dies dauert zwei, drei Minuten. Peterli waschen und mit einer Schere direkt in die Pfanne schneiden. Nun die Pilzmasse aus der Bratpfanne in eine Schüssel geben (damit sie schneller abkühlt) und mit einem gestrichenen Teelöffel Curry (d.h. es hat keinen „Curryberg“ auf dem Teelöffel) und wenig Pfeffer würzen. In der Fachsprache sagt man abschmecken. Gut mischen und bis zur Weiterverwendung zugedeckt auf den Fenstersims stellen.

### Zutaten Gipfeli

- 1 Pizzateig, rund ausgewallt
- 1 Esslöffel Sesam
- 2 Eier
- 3 Esslöffel Parmesan gerieben

### Zubereitung

Backofen auf 200° vorheizen.

Den Pizzateig aufrollen und auf die Arbeitsfläche legen. Den Teig wie einen Kuchen in 8 gleich grosse Stücke schneiden.

Nun brauchen wir wieder die Füllung. Zu der abgekühlten Pilzmasse (die Masse muss nicht eiskalt sein, lauwarm reicht) ein verquirltes Ei geben und ca. drei Esslöffel Parmesan dazu mischen. Die Pilzmasse darf nicht zu flüssig sein. Nun die Masse auf jedes Stück Teig (auf die breitere Seite) verteilen und den Teig aufrollen. Gipfeli mit dem Teigspitz nach unten auf ein Backblech legen. Ein weiteres Ei verquirlen und die Gipfeli damit schön bestreichen. Den Sesam darüber streuen.

Gipfeli in der Mitte des Ofens rund 25 Minuten backen. Vorsichtig herausnehmen und warm servieren!

### Dazu passen

rohe Gemüsestängeli (je nach Saison)

