

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PILZ-GORGONZOLA-CRUMBLE

#### Zutaten für Crumble:

400 g	Diverse Pilze, frisch
1 EL	Olivenöl
1 DL	Vollrahm
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Baumnüsse, gehackt
30-40 g	Roquefort oder Gorgonzola
100 g	Mehl
30 g	Butter weich

#### ZUBEREITUNG:

Die Pilze putzen und säubern (mit z.B. einer Zahnbürste). Klein schneiden und in einer Pfanne im Olivenöl anbraten bis Flüssigkeit vollständig aufgesaugt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Vollrahm mit dem Knoblauch, der Hälfte der Baumnüsse und Roquefort zu einer Creme aufmixen. Die Creme mit den Pilzen mischen und verrühren. Den Backofen auf 160° C aufheizen.

In einer Schüssel Mehl mit der Butter, dem restlichen Roquefort (oder Gorgonzola) und den übrigen Baumnüssen zu einem krümeligen Teig verkneten. Ist dieser zu klebrig noch etwas mehr Mehl oder auch Nüsse begeben. Die Steinpilze in feuerfeste Förmchen verteilen, mit den Streuseln bestreuen und ca. 15 Minuten backen.

Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Pasta oder auch einem frischen Salat mit frischem Brot☺.