



4 Pers.



Hauptgericht



30 Min.



2 Min.

Zutaten

- 8 Blätter Filo-Teig (Frühlingsrollen-Teig)
- 100 g gemischte Pilze
- 1 Zwiebel
- 250 g frischer Spinat
- 100 g Gruyère AOP
- 50 g Marroni
- Salz, Pfeffer



Zubereitung

Zwiebeln fein schneiden und im Butter andünsten.
Pilze dazugeben.
3 Minuten weiter dünsten.
Spinat und Marroni hinzufügen.
Sobald Spinat gar gekocht ist, Masse abkühlen lassen.
Gruyère AOP-Würfel dazugeben.

Masse auf Filo-Teig legen und kleine Zylinder zum Braten bilden.
Croustillant in einer Bratpfanne mit heissem Öl goldig anbraten.

Croustillant auf Ihren Salat anrichten oder als Beilage zu einer Gemüsesuppe verwenden.