

## Knuspriger Champignonkuchen

Zutaten für 4 Portionen:

4 Blätterteig-Platten (TK)  
350 g frische Stein -Champignons  
60 g Butter  
ca. 1 TL getrockneter Majoran  
2 weiße Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
1 EL Balsamico Essig oder Rotweinessig  
30 g frisch geriebener Parmesan  
Salz  
Weißer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung :

Für den knusprigen Champignonkuchen die Blätterteig-Platten nach Packungsanleitung (10 Min. ) antauen lassen. Nun an den Rändern etwas zusammen drücken, und in eine gefettete Form (Durchmesser 30 cm ) legen, mit der Gabel Löcher pieksen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- Unterhitze 10 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen mit 2 EL Olivenöl und 1 EL Balsamico - Essig 10 Minuten zugedeckt dünsten. Die Flüssigkeit abgießen. Die Champignons putzen, in Scheiben schneiden und in der Butter 5 Minuten braten. Die Champignons auf Küchenpapier kurz trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Auf dem vorgebackenen Blätterteig ( bitte nicht aus dem Backofen nehmen ) zuerst ganz schnell die Zwiebeln, dann die Champignons verteilen. Den frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und in 10 Minuten knusprig weiter backen.

**Tipp:** Dazu passt hervorragend eine Schüssel gemischter Salat.