



## Kleine Gemüsekuchen mit Pilzen, Erbsen und Lauch



### Zutaten

#### Für den Teig:

250 g	Mehl
125 g	kalte Butter
1	Ei (Größe M)
1/2 TL	Salz

#### Für die Füllung:

1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2 Stange	Lauch
250 g	Champignons
2 EL	Öl
80 g	gefrorene Erbsen
200 ml	Sahne
2 EL	Crème Fraîche
100 g	Bergkäse
1 Prise	Muskatnuss
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

#### Für die Augen:

1 Handvoll	schwarze Oliven (entkernt)
1	Ei
	Etwas vom Teig

#### Sonstiges:

Muffinbackform
Butter
Mehl

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit 50 Min.

pro Portion: 1318 kJ, 315 kcal, 20 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 23 g Fett, 163 mg Cholesterin, 1,93 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



### Zubereitung

Diese herzhaften Augen-Pies sind das perfekte Fingerfood für deine nächste Halloween-Party! Du und deine Freunde werdet euch garantiert den ganzen Abend beobachtet fühlen, was super unheimlich und daher perfekt für Halloween ist! Natürlich sind die Pies aber nicht nur gruselig, sondern auch richtig lecker. Wir haben unseren Mürbeteig mit Champignons, Erbsen und Lauch gefüllt und außerdem eine Käse-Sahne-Creme dazugegeben. Nachdem du die Oberseite deiner Mini-Pies mit einem Teigdeckel verschlossen hast, legst du eine schwarze Olive als Auge darauf und befestigst sie ebenfalls mit Mürbeteig. So werden dich diese Pies definitiv im Auge behalten, also iss sie lieber ganz schnell auf! Probiere das Rezept unbedingt aus, unsere Augen-Pies sind so lecker geworden! So easy geht's:

#### Step 1:

Für den Mürbeteig gibst du zuerst das Mehl in eine Schüssel. Dann die Butter in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Ei und Salz zum Mehl geben. Alles zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

#### Step 2:

In der Zwischenzeit würfelst du Zwiebel und Knoblauch fein, schneidest den Lauch in Ringe und die Pilze in halbe Scheiben. Dann kannst du eine Pfanne erhitzen und etwas Öl hineingeben. Jetzt erst Zwiebel, Knoblauch und Lauch für einige Minuten anschwitzen, danach die Pilze hinzugeben und nach 1-2 Minuten die Erbsen. Alles kurz anbraten lassen und die Masse anschließend abkühlen lassen.

#### Step 3:

In einer Schüssel vermengst du jetzt Sahne, Crème Fraîche, Eier und die Gewürze mit einem Schneebesen. Den Bergkäse reiben und mit in die Sahne-Ei Mischung. Das angebratene Gemüse dazugeben und alles gut vermengen.

#### Step 4:

Den Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Jetzt butterst und bemehlst du ausgiebig die Muffinformen. Danach holst du den Teig aus dem Kühlschrank und rollst ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus. Dann schneidest du 12 Kreise in Größe der Muffinform als Deckel aus. Danach scheidest du noch 12 etwas größere Kreise aus und gibst sie in die Muffinformen. Im Zweifel kannst du auch einzelne Stücke des Teiges nehmen und in die Formen drücken, falls sich dieser nicht so gut ausstechen lässt. Den Teig ziehst du dann bis zu den Rändern hoch und stichst ihn mit einer Gabel leicht ein.

#### Step 5:

Jetzt kannst du die Füllung in den Pies verteilen und die Pies mit den vorbereiteten Deckeln verschließen und nochmals mit der Gabel einstechen. Auf jeden Pie jeweils eine Olive als Auge verteilen und mit den Teigresten die passenden Augenhöhlen zurechtschneiden und kneten. Das letzte Ei verquirlst du und pinselst damit die Pies ein. Dann gehen diese für ca. 30 Minuten in den Ofen, bis diese außen goldbraun gebacken sind. Danach die herzhaften Augen-Pies kurz abkühlen lassen und servieren.

