



Dinkel-Croissant mit Quinoa mit gebratenen Pfifferlingen

Zubereitung:



Zutaten:

1 Dinkel-Croissant mit Quinoa
Artikelnr. 840540

20 g Hüttenkäse
50 g frische Pfifferlinge
10 g Zwiebeln
1 g Kresse
etwas Olivenöl
Salz & Pfeffer

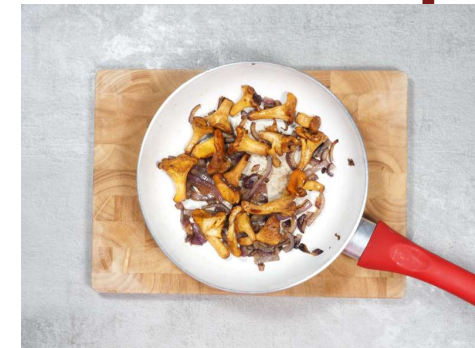
Unser Tipp!
Statt Pfifferlingen können auch andere Pilzsorten verwendet werden.



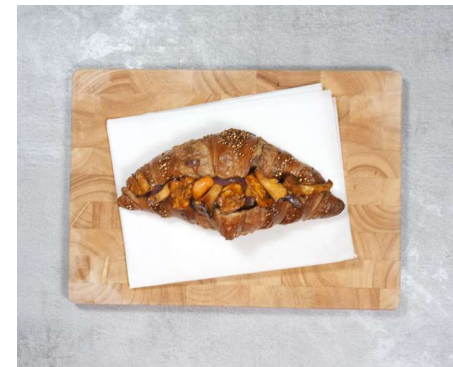
1. Das Dinkel-Croissant mit Quinoa 22-24 Min bei 165-175°C mit viel Dampf backen. Nach dem Abkühlen mittig einschneiden.



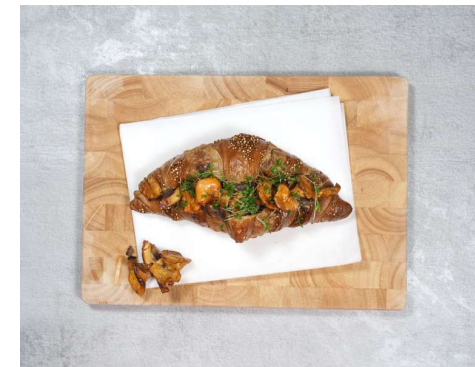
2. Den Hüttenkäse auf den beiden Innenseiten des Croissants verteilen.



3. Frische Pfifferlinge putzen, mit Zwiebeln in etwas Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Die gebratenen Pfifferlinge in das Croissant füllen.



5. Anschließend mit der Kresse verfeinern und servieren.