



# 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.



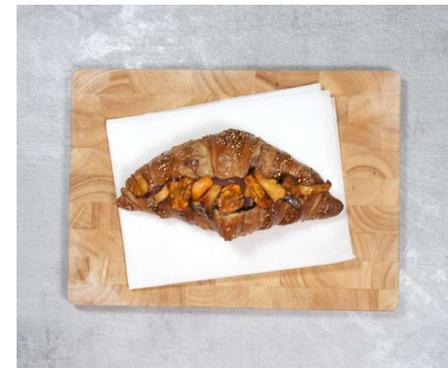
**1.** Das Dinkel-Croissant mit Quinoa 22-24 Min bei 165-175°C mit viel Dampf backen. Nach dem Abkühlen mittig einschneiden.



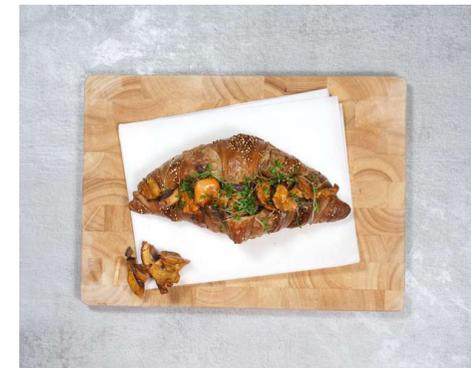
**2.** Den Hüttenkäse auf den beiden Innenseiten des Croissants verteilen.



**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.