

## Champignon-Röhrei im Filokörbchen

### Zutaten (für 8 Stück):

- 250 g Champignons
- 1 Schalotte
- 100 g gekochter Schinken
- 2 EL Öl
- 8 Eier
- 2 EL „rische's Jausensalz“
- 1 Packung Yufka- oder Filoteig
- 4 EL Butter
- 1 Muffinform (12er)

### Zubereitung:

- Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Schalotte und gekochten Schinken würfeln.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Schinken anbraten.
- Champignonscheiben dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten.
- Eier in einer Schüssel verquirlen, Pfanneninhalte hinzufügen und alles mit „rische's Jausensalz“ würzen.
- Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- Yufkateig aus der Packung nehmen und 16 Quadrate (9 x 9 cm) aus den Teigblättern schneiden.
- Butter im Topf schmelzen.
- Muffinform und Teigquadrate komplett mit der geschmolzenen Butter einfetten.
- Je 2 Teigquadrate leicht versetzt übereinander in jede Muffinmulde legen und die Ei-Champignon-Füllung gleichmäßig darauf verteilen.
- Im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen.
- Vor dem Servieren wahlweise mit frischen Kräutern oder Tomatenwürfeln garnieren .