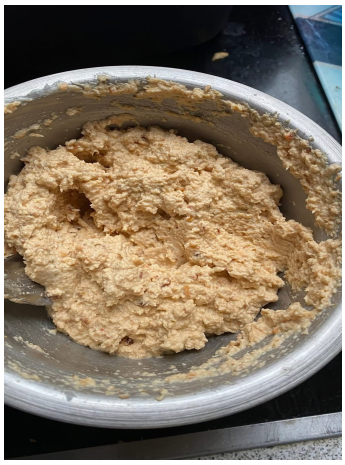

## Schwefelporling Creme und Blätterteigröllchen mit Schwefelporling Creme

**Schwefelporling-Creme:**

**Ich habe den Schwefelporling in mundgerechte Stücke geschnitten und so ca. 5 Minuten im Salzwasser gekocht.**

**Das Wasser wird dann abgegossen und alles abtropfen lassen.**

**In der Zwischenzeit 1 kleine Zwiebel und 1 Knoblauchzehe klein schneiden.**

**Öl in der Pfanne erhitzen.**

**Den Schwefelporling in ganz kleine Würfel schneiden, Zwiebel mit Knoblauch kurz anbraten dann die Schwefelporling Würfel dazugeben und bei mittlerer Hitze so ca. 10-12 Minuten braten, gewürzt hab ich zwischendurch nur mit Salz und etwas Paprika, je nach Geschmack. Nach 10 Minuten hab ich einen Schuss Sahne dazu gegeben.**

**Nach dem braten auskühlen lassen.**

**In einer kleinen Schüssel 2 El. Frischkäse, etwas Sahne und dann einen Teil der angebraten Schwefelporlinge dazu gegeben und mit einem Stabmixer zu einer cremigen Konsistenz mixen. Je nachdem wie man die Konsistenz mag, mehr Schwefelporlinge dazugeben und mixen. Evtl. noch mit etwas Salz und Kräuter abschmecken.**

**Blätterteig aufrollen, mit der Creme bestreichen und gerieben Käse bestreuen.**
**Wenn noch Schwefelpolingswürfel übrig sind, kann man die auf den Teig mit geben und mit einrollen.**

**Im Backofen bei 200 Grad Heißluft so 15-20 Minuten backen**

**Mir hat es sehr gut geschmeckt.**