Wiener im Schlafrock

Zutaten für 4 Personen

1 Packung WOLF Wiener Würstchen
1 Packung Croissantteig
3 Scheiben Gouda
1 Ei (Größe M)
50 ml Ketchup und Mayonnaise
Petersilie

So geht´s:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Den Croissantteig aus der Packung nehmen und ausrollen. Den Teig entlang der Perforation schneiden. Teig-Dreiecke mit der kurzen Seite zu sich legen. Die Käsescheiben längs halbieren und je eine Hälfte entlang der langen Seite des Teigs legen. Auf die kurze Seite horizontal ein Würstchen legen und den Teig aufrollen. Die Spitze des Teigs sollte in der Mitte sein.

3. Die eingerollten Würstchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech platzieren. Das Ei verquirlen und damit die Würstchen bestreichen.

4. Die Würstchen 15 Minuten backen und ofenwarm oder kalt genießen. Mayonnaise und Ketchup mit etwas frischer Petersilie garnieren und servieren.

LASST ES EUCH SCHMECKEN!