



WÜRSTCHEN IM SCHLAFROCK

MIT MINI BERNER WÜRSTCHEN UND KÄSE

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 1 Packung (250 g) WOLF Mini Berner Würstchen
- 2 Packungen Blätterteig
- 100 g Gouda, gerieben
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 1 EL italienische Kräuter, getrocknet
- 2 Eier
- Sesam

SO WIRD'S GEMACHT

1. Butter schmelzen. Mit dem Tomatenmark und den Kräutern vermischen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach halbieren. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. An einer Längskante die Blätterteigstreifen ca. 2 cm breit mit der Tomatenmischung bestreichen. Die restliche Fläche mit dem verquirlten Ei bepinseln. Nun die Mini Berner Würstchen auf die Tomatenfläche legen. Käse neben den Würstchen auf den Blätterteig geben. Dabei sollten Würstchen und Käse möglichst eng zusammen sein und wenig von der Fläche einnehmen.
3. Nun den Teig der Länge nach aufrollen. Mit der Naht nach unten legen, mit verquirltem Ei bepinseln und mit Sesamkörnern bestreuen. In etwa 3 cm lange Stücke schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen.
4. Im heißen Ofen ca. 15 Min. goldbraun backen.

Guten Appetit!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben