

Schinkenhappen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr gekochter Schinken, 1 Bund Petersilie, 1 Zwiebel, 2 Esslöffel Creme fraiche, 1 Eiweiß, 150 gr Gouda gerieben, Salz, Pfeffer, Oregano.

Die Vorbereitungen:

Blätterteig auftauen, ca. 15 min. Inzwischen für die Füllung Schinken, Zwiebel und Petersilie sehr fein hacken. Creme fraiche, Eiweiß und Käse vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Blätterteig dünn ausrollen.

Die Zubereitung:

Den Teig dünn ausrollen, mit der Füllung bestreichen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Seiten mit verquirltem Eigelb bestreichen. Ofen auf 210° vorheizen und 15-20 min. backen. Warm servieren