

Schinkenhappen

Zutaten für 4 Personen:

300 g. Blätterteig
150 g gekochter Schinken
1. Zwiebel
1 Bund Petersilie
2 El. Creme fraiche
1 Eiweiß
1 Eigelb
150 g Gouda (Pikantje)
Pfeffer, Oregano, Salz

Zubereitung:

Für die Füllung Schinken, Zwiebel und Petersilie sehr fein hacken. Mit Creme fraiche, dem Eiweiß und geriebenen Gauda mischen. Mit Pfeffer, Oregano und Salz mischen.
Den Teig zu einem Rechteck (15 x 35 cm) auswellen. Mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein gefettetes, abgspültes Blech setzen. Die Seiten mit verquirltem, Eigelb bestreichen. Schinkenhappen bei 200 ° C.
ca. 15 - 18 Minuten backen.

Gutes Gelingen und guten Appetit