

Schinkenkipferl

Rezept für 14 Portionen

Dauer: ca. 0 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwiebeln	½ Stk.
Käse	5 dag
Schinken	10 dag
Blätterteig	330 g

Zubereitung:

Blätterteig vorsichtig ausrollen, Schinken klein schneiden, Käse reiben, 1/2 fein schneiden. Eventuell Petersilie klein hacken und alles vermischen. (eventuell die halbe Masse pürieren und wieder vermischen)

Blätterteig in Dreiecke schneiden, füllen, einrollen und mit 1 Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Rohr bei ca. 220° kurz und hell backen - mittlere Schiene.

Ins Backrohr zur besseren Dampfung eine Schüssel mit Wasser stellen

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-294-Schinkenkipferl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at