

Gefüllte Salzstangerl



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salzstangen/Salzstangerl	6 Stk.
Gewürzgurken / Essiggurkerl / Essiggurken / Cornichons	4 Stk.
Sauerrahm / saure Sahne	1 Achtel
Hart gekochte Hühnereier	3 Stk.
Schinken	200 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Geriebener Emmentaler	200 g

Zubereitung:

Salzstangerl halbieren und vorsichtig mit einem kleinen Löffel etwas aushöhlen. Eier, Schinken, Gurkerl klein schneiden und das ausgehöhlte Innere der Salzstangerl mit Rahm vermischen. Würzen und in die Salzstangerl füllen. Mit Käse belegen, etwas pfeffern und kurz im Rohr überbacken.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-715-Gefuellte-Salzstangerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at