

Zweierlei Würstel im Blätterteig

Thema:	ein schnelles Abendessen oder ein Snack für Groß und Klein
Saison:	Jänner bis Dezember oder auch für jede Jahreszeit..... 😊
Besonderheit:	wenig Aufwand aber viel Geschmack
Zu Beachten:	einfache Einfach

Zutaten / Einkaufsliste (für 3-4 Personen)

2 Pkg.	Blätterteig
4 Stk.	Frankfurter Würstel
4 Stk.	Debreziner Würstel
1 Bund	Frühlingszwiebel
n.B.	Ketchup
n.B.	Senf
1	Ei
n.B.	Käse (gerieben)
n.B.	Salz und Kümmel



Zubereitung

Die Frühlingszwiebel fein hacken und das Ei in einer Schüssel verquirlen. Jeden Blätterteig in 4 gleich große Teile schneiden. Darauf etwas Ketchup (und wer mag auch etwas Senf) geben und die Würstel darauflegen. Mit dem Frühlingszwiebeln und geriebenem Käse bestreuen und einrollen (Seiten gut verschließen). Mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr (ca. 180°C Heißluft) ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

