

Blätterteig-Schinkenhäppchen

Zutaten:

Blätterteig (fertig, ca. 250g)
½ Zwiebel
200g Kräuterfrischkäse
100g Schmant
75g Räucherschinken (mager)
geriebenen Käse (z.B. Emmentaler)
Salz, Pfeffer, Curry und sonst. Gewürze



Evtl. 1 Eigelb

Zubereitung:

Blätterteig dünn ausrollen

Variante 1:

Die Zwiebel und den Schinken in der Pfanne anbraten. Den Kräuterkäse, den Schmant, mit dem angebratenen Zwiebel und dem Schinken vermengen. Nach Belieben abschmecken und auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen. Das Ganze zu einer Rolle aufrollen und in ca. 1,5cm breite Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen 8-10 Minuten bei 170 Grad goldbraun backen.

Variante 2:

Alle Zutaten, wie Zwiebel, Schinken, Kräuterkäse, Schmant und reichlich geriebenen Käse, vermengen und nach Belieben abschmecken und auf dem ausgerollten Blätterteig verteilen. Das Ganze zu einer Rolle aufrollen und in ca. 1,5-2cm breite Scheiben schneiden.

Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen 10 Minuten bei 170 Grad goldbraun backen.

Guten Appetit!