

Blätterteigröllchen

Zutaten:

3 Platten Blätterteig (tiefgefroren)

1 Ei

100 g gekochten Schinken

100 g Gorgonzola

Zubereitung:

- Blätterteigplatten auftauen.
- Schinken und Gorgonzola fein würfeln.
- Die Blätterteigplatten einzeln auf einer bemehlten Platte auf doppelte Größe ausrollen.
- Jede Platte in 6 Vierecke teilen.
- Eier trennen.
- Die Teigländer mit verquirltem Eiweiß bestreichen.
- Schinken und Gorgonzola gleichmäßig auf die Teigstücke verteilen.
- Teigstücke mit der Füllung zu fingerdicken Röllchen formen.
- Teigländer fest zusammendrücken.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Röllchen darauf legen.
- Eigelb und etwas Wasser verquirlen und auf die Röllchen streichen.
- Bei 200° C etwa 15 - 20 Minuten backen.
- Dazu passt die Tomatensoße der Spinatknödel vom Knödelschorsch.