

Gehacktes-Blätterteig-Häppchen

Zutaten (für 10 Stück):

450 g Tiefkühl-Blätterteig

1 Schalotte

2 Eier

400 g Schweinegehacktes

Salz und Pfeffer

1 TL Paprikapulver

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Zusammen mit einem Ei zum Gehackten geben. Mit Salz, Pfeffer und

Paprikapulver würzen und alles gut vermengen.

Das zweite Ei trennen. Auf jede Scheibe Blätterteig einen gut gefüllten Esslöffel Gehacktes geben.

Die Ränder der Teigplatten mit Eiklar bestreichen und dann zusammenrollen

und die Seiten zusammendrücken. Jede Blätterteigrolle mit einem

Zahnstocher mehrmals einstechen, mit Eigelb bestreichen und im

vorgeheizten Backofen (200 Grad) circa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

