

Würstchen im Schlafrock

2 Pck. Blätterteig, backfertig aufgerollt
8 Würstchen oder ein Glas Cocktailwürstchen
100 g Käse (Gouda), gerieben
4 EL Tomatenmark
2 EL Butter
1 EL italienische Kräuter
2 Eier

Butter schmelzen, mit Tomatenmark und Kräutern vermischen
Eier in einer Schüssel verquirlen
Den Blätterteig ausrollen, der Länge nach halbieren
Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Blätterteigstreifen an einer Längskante ca. 2 cm breit mit der Tomatenmischung bestreichen,
die restliche Fläche mit dem verquirlten Ei bepinseln,
Würstchen auf die Tomatenfläche legen,
Käse neben den Würstchen auf den Blätterteig geben
Teig der Länge nach aufrollen, mit der Naht nach unten legen,
mit verquirltem Ei bepinseln, in etwa 3cm lange Stücke schneiden
auf ein Blech mit Backpapier legen.
Im Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen.

Tipp: Die Würstchen können auch ohne weitere Zusätze eingewickelt werden.
Statt Würstchen kann man auch Gouda, Schafkäse, Tomaten, Nüsse mit Honig....verwenden

