



Schinken- Käseroulade

Zutaten

- 1 Zwiebel evtl. Frühlingzwiebeln
- 250g Käsemischung oder Appenzeller & Greierzer
- 150 g Schinken geschnitten
- 1 Eier
- 1 Blätterteig 25x 45 (Coop Betty Bossy)

Zubereitung

- Teig ausbreiten.
- 1 Streifen (2,5 cm) abschneiden für Garnitur
- Rest halbieren
- Mit Schinken belegen
- Käsemischung darüber sträuen
- Zwiebeln verteilen
- Ecken mit Eigelb bestreichen, einrollen
- Mit dem Teig abgeschnittenen Teig Garnituren formen oder ausstechen
- Das Ganze mit Eigelb bestreichen.
- Auf Betti-Bossy Grillplatte legen.
- (damit auch die Unterseite des Teiges eine Kruste bekommt)

Bei 200 Grad (Unter-Oberhitze 20 Minuten im Ofen backen.

Dazu passt Salat

En Guete