



MONTENAUER MINIS IM TEIGMANTEL



Zubereitungszeit: ca. 20min.



Schwierigkeit: leicht

ZUTATEN (25 PORTIONEN)

Hauptgericht

- 1 Packung Blätterteig (275 g, aus dem Kühlregal)
- 175 g Frischkäse
- 25 Montenauer Minis
- 100 g Grana Padano
- 1 Ei
- 1 Schuss Milch

ZUBEREITUNG

1. Im ersten Schritt den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Den Blätterteig ausrollen und den Frischkäse gleichmäßig darauf verstreichen.
3. Den Teig nun so zurechtschneiden, dass 25 kleine Teigstücke entstehen.
4. Jeweils eine Mini-Wiener mittig auf das Stückchen legen und die Seiten auf die Wurst klappen.
5. Das Ei mit der Milchverquirlen und die gefüllten Teigstücke damit bestreichen.
6. Auf ein Blech legen und den Parmesan drüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten backen.

Guten Appetit!