

Schinkenkräpferl als Suppeneinlage

Zutaten:

150 g Weihnachtsaufschnitt nach Wahl, fein geschnitten
100g Schnitt- oder Hartkäse nach Wahl, gerieben (Raclette)
1 Ei
Schnittlauch geschnitten
1 Blätterteig



Zubereitung:

Aufschnitt mit Käse, Ei und Schnittlauch vermengen und abschmecken.
Blätterteig aufrollen und die Masse damit einrollen.
Kurz anfrieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Auf ein Backblech geben, mit Eigelb bestreichen und bei 200°C etwa 12-15 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen das Steirerhof-Küchenteam!