

Pikante Apéro-Schnitten



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Backofen:

Den Backofen auf 200 Grad (Umluftbackofen auf 180 Grad) vorheizen

Schüssel, Hackfleisch, Greyerzkerkäse, Rüebl, Zwiebel, Salbei:

Alle Zutaten bis und mit Salbei in Schüssel mischen, Masse kräftig würzen, von Hand sehr gut kneten

Teig, Backblech, Backpapier:

Teig entrollen, quer in 8 Streifen (oder Rechtecke) schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen

Fleischmasse:

Fleischmasse in 8 Portionen teilen, auf den Teigstreifen verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1cm frei lassen

Eigelb

Den Teigrand mit einem Pinsel mit Eigelb einstreichen

Backen:

Im vorgeheizten Backofen (auf mittlerer Schiene) rund 20-30 Minuten backen

Bemerkungen

KGZ-Kochanlass vom 15. März 2008

Bewertung (max. 5 Sterne)



Zutaten

400 gr Hackfleisch (Rind und Schwein)
150 gr Gruyérékäse, entrinden und in Würfeli schneiden

1 grosses Rüebl (Karotte), ca. 120g, schälen und in kleine Würfeli schneiden

1 Zwiebel, schälen und fein hacken
1 EL Salbei fein gehackt
½ TL Paprika
1 TL Salz
wenig Pfeffer

1 Blätterteig, fix-fertig, recheckig

1 Eigelb