

Rezept

# Blätterteigrollen mit Würstchen

Ein Rezept von Blätterteigrollen mit Würstchen, am 17.06.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> TK Blätterteig (6 Teigplatten)	<b>1</b> Eigelb
1/2 Bund Schnittlauch	<b>3 TL</b> Senf
<b>6</b> Wiener Würstchen	<b>3 EL</b> frisch geriebener Allgäuer Emmentaler

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Teigplatten aus der Packung nehmen und getrennt auf einem Kuchengitter antauen lassen. Inzwischen das Eigelb verrühren. Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.
2. Die Teigplatten in der Mitte dünn mit Senf bestreichen, in 2 cm breitem Abstand mit langen Schnitten einschneiden. Schnittlauch daraufstreuen. Den Rand dünn mit Eigelb bepinseln. Würstchen mittig längs über die Schnitte legen und mit Käse bestreuen. Eine Teigseite über das Würstchen auf die andere Seite klappen und mit einer Gabel am Rand festdrücken. Die Schnitte dabei leicht auseinanderziehen, sodass etwas Würstchen zu sehen ist.
3. Die Würstchenrollen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Übriges Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und die Rollen damit bestreichen. Dann im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in 20 Min. goldbraun und knusprig backen. Heiß servieren.