

PRUSSIENS :
1x mit CHILI – und 1x mit GEMÜSE

ERGIBT JE CA. 30 STÜCK

ZUTATEN FÜR CHILI

1 Blätterteig, rechteckig
Etwas Eiweiss, leicht verquirlt
4-5 Chilischoten, entkernt und in Streifen geschnitten.
5 Esslöffel Sbrinz, gerieben.
grobes Salz

ZUTATEN FÜR GEMÜSE

1 Blätterteig rechteckig
250 Gramm versch. Gemüse, alles fein gehackt.
1 Knoblauchzehe, gepresst
Butter zum Andämpfen.
Salz und Pfeffer.
1 Eiweiss, leicht verquirlt
50 Gramm Sbrinz, gerieben.

Zubereitung Chili:

Teig auslegen und mit Eiweiss bepinseln. Chili, Sbrinz und Salz darauf verteilen. Von 2 Seiten her zur Mitte aufrollen. Zugedeckt 20 Min. in den Tiefkühler legen.

Teigrolle in ca. 7 mm breite Prussiens schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 8 – 10 Min. backen.

Zubereitung Gemüse:

Für die Füllung das Gemüse und den gepressten Knoblauch in der Butter andämpfen, zugedeckt evtl. mit wenig Bouillon knapp weich dämpfen, würzen und dann auskühlen lassen.

Den Teig flach auslegen. Eiweiss und Sbrinz unter das Gemüse mischen und die Füllung auf dem Teig verteilen. Teig von 2 Seiten her zur Mitte aufrollen, mit wenig Eiweiss befeuchten und sanft zusammenkleben.

Zugedeckt ca. 20 Min. in den Tiefkühler legen.

Teigrolle in ca. 7 mm breite Prussiens schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

In der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens 12 –15 Min. backen.