

Plätzli im Teig

Zutaten:

6 Schweineplätzli
1 Essl. Bratbutter
Pfeffer
Fleischgewürz
250 gr. Blätterteig
1 Ei



Zubereitung:

- Plätzli in der heissen Butter kurz anbraten, mit Pfeffer und Fleischgewürz würzen und erkalten lassen.
- Teig auswallen und in 6 genügend grosse Quadrate schneiden, Ränder mit Eiweiss bestreichen.
- Plätzli mit je einer Käse- und einer Tomatenscheibe belegen und mit einer Schinkentranche umwickeln, auf ein Teigquadrat legen und sorgfältig darin einpacken.
- Teigpäckchen auf ein Backtrennpapier belegtes Blech legen, mit verklopftem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- In der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen.
- Mit Salaten serviert ein Festessen, das auch die Köchin ohne Stress geniessen kann.

En Guete . . .