

Mu³



Schinkengipfeli

Name des Gerichts
Herkunftsland des Gerichts
Art des Gerichts
Auswahl

Schinkengipfeli
Schweiz
Vorspeise
Fleisch

Zutaten

1 Pack Blätterteig
1/2 Peperoni
1 Pack Schinken
1 Bund Petersilie
1 kleine Zwiebel
1 Eigelb

Zubereitung

Schinken klein schneiden.
Gemüse und Petersilie fein hacken, in Olivenöl andämpfen.

Gehackten Schinken dazu geben, mitdämpfen, dann auskühlen lassen.

Blätterteig in Dreiecke schneiden, Schinkenmasse darauf verteilen, einwickeln und mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° goldgelb backen (ca. 25 Minuten).

Vorbereitungszeit
Zubereitungszeit

30 Minuten
55 Minuten (30 Minuten ohne Ofen)