

Blätterteig-Rolle mit Käse, Salami und Wurst

1 Pck.Blätterteig 200 g Hartkäse 100 g Salami
100 g Wurst 1 St.Ei Küchenkräuter
2 EL Ketchup

Den Blätterteig dünn ausrollen (wenn er bereits ausgerollt gekauft wurde, diesen Schritt überspringen), mit Ketchup bestreichen, mit Kräutern bestreuen und mit Zutaten wie Käse, Wurst, Salami usw. nach Geschmack belegen. Aufrollen, auf ein Backblech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und mit Gewürzen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C eine halbe Stunde backen immer im Auge behalten.

NN am 05. Juli 2024