

SCHINKEN - STÄNGLE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Ro. Blätterteig
250 g Emmentaler gerieben
250 g Schinkenwürfel
1 Ei
Prise Mohn, Prise Sesam



ZUBEREITUNG:

Schinkenwürfel in der Universalpfanne anbraten und danach auskühlen lassen. .

Eine Packung Blätterteig ausrollen und das Papier noch dran lassen.

Die Schinkenwürfel und die Hälfte des geriebenen Käses auf den Teig verteilen. Die zweite Blätterteigplatte ohne Papier darauf legen und mit verquirltem Ei bestreichen. Nach belieben mit Mohn oder Sesam bestreuen. Den restlichen Käse darauf streuen und mit dem Papier wenden. Das Papier abziehen und die restliche Fläche mit Ei bestreichen.

Easy Flip – Indirekt, Direkt
Deckel – Geschlossen

VORHEIZEN

10 Minuten auf Stufe 3 bei geschlossenem Deckel

BENÖTIGTES ZUBEHÖR

Universalpfanne, Pizzablech

Die Teigplatte in lange und kurze Streifen schneiden. Die Streifen leicht spiralig verdreht auf das Pizzablech mit Backpapier legen und ca. 20 min. im Grill backen servieren.