



## Emmentaler Käsejalousien (8Stk.)

- 8 Stk. Emmentaler-Schmelzkäse-Scheiben
- 4 Stk. kleine Tomaten
- 1 Bd. Peterli
- 2 Stk. Blatt ausgewallter Blätterteig  
Salz  
Pfeffer
- 1 Stk. Ei

Tomaten in Scheiben schneiden, grössere Scheiben halbieren. Peterli hacken. Beide Teigblätter in je 8 Rechtecke schneiden. Schmelzkäse-Scheiben halbieren, 8 Hälften Käse auf die Teigstücke legen und mit den Tomaten bedecken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, mit Peterli bestreuen und mit den restlichen Käsehälften bedecken. Die übrigen 8 Teigrechtecke lamellenartig einschneiden, so dass ein Rand von ca. 1cm stehen bleibt. Das Ei trennen, die Teigränder der belegten Teigvierecke mit Eiweiss bepinseln, die eingeschnittenen Deckel draufkleben und sehr gut andrücken. Mit Eigelb bepinseln dann 15 Min. kühlstellen. Die Jalousien auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen, in der unteren Hälfte in den 200 Grad heissen Ofen schieben und 20 - 25 Min. backen. Tip: mit Salat servieren

En Guetä

