



Wurstweggen

BEWA
Küchen

WWW.BEWA-KUECHEN.CH

Wurstweggen

1	Stk	Blätterteig rechteckig
1	Stk	Lauchstängel
1	Stk	Zwiebel
2	EL	Butter
4	Stk	Schinkentranchen
4	Stk	Wienerli
1	Stk	Eigelb

Den Lauch rüsten, waschen und in Röllchen schneiden.

Die Zwiebel in Ringe schneiden.

Zwiebel und Lauch in der Butter andämpfen.

Abkühlen lassen.

Den Blätterteig auswallen und Rechtecke zuschneiden, die etwas grösser sind als die Wienerli.

Die Teigquadrate mit Schinken, Lauch und Würstchen belegen.

Den Teig einschlagen, gut andrücken und mit Eigelb bestreichen.

Die Wurstweggen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

En Guetä

