

Sauerkraut-Cabanossi-Törtchen

Zutaten

2 Blätterteig-Platten
200 g Sauerkraut
1 Cabanossi
1 EL Creme fraiche
Salz
Pfeffer
Edelsüßpaprika
Mehl zum ausrollen
1 Eigelb
1 EL geriebener Gouda

Zubereitung

Blätterteigplatten nach Anweisung auftauen lassen.

Sauerkraut grob hacken. Cabanossi in winzige Würfel schneiden und mit der Creme fraiche unter das Sauerkraut mischen. Leicht salzen und kräftig mit Pfeffer und Paprika würzen.

Jede Blätterteigplatte einmal quer durchschneiden und auf einer bemehlten Fläche auf die doppelte Größe ausrollen. Bei jedem Stück einen etwa 2 cm hohen Rand hochklappen, mit verquirltem Eigelb bestreichen, erneut ca. 1 cm einschlagen und festdrücken.

Die Sauerkrautmasse auf die Törtchen verteilen. den Käse darüber streuen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Törtchen auf einem mit Wasser befeuchtetem Backblech setzen und ca. 15 min. backen.