



Schinkenhörnchen

Rezept für 2 Personen (als leichtes Abendessen)

Zutaten:

250 g gekochter Schinken
1 Packung TK Blätterteig
1 kleine Zwiebel, sehr fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, durchgepresst
1 El scharfer Senf
1 El fein gehackte Petersilie
1 El fein geschnittener Schnittlauch
100 ml süße Sahne
Salz und Pfeffer
2 Eigelb / 4 El Milch



Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 1 Stunde

Heizen Sie Ihren Ofen auf 200°C vor und legen Sie ein ausreichend großes Stück Backpapier auf ein Backblech.

Lassen Sie den Blätterteig auftauen und rollen Sie ihn nach Packungsanweisung zu einem Rechteck aus. Jetzt schneiden Sie aus diesem Rechteck 4 kleinere Rechtecke und aus diesen jeweils 2 Dreiecke zurecht und lassen den vorbereiteten Teig etwas ruhen.

Schneiden Sie dann anschließend den Schinken in kleine Stücke und geben diesen in ein ausreichend hohes Gefäß, damit Sie mit dem Stabmixer leichter arbeiten können.

Geben Sie den Senf und die Sahne hinzu und mixen Sie alles zusammen mit dem Mixer zu einer feinen Paste. Rühren Sie die Zwiebelwürfel, den durchgedrückten Knoblauch sowie Petersilie und Schnittlauch unter. Nun wird die Paste noch nach Belieben mit Salz und Pfeffer fein abgeschmeckt.

Bepinseln Sie dann die Ränder der Teigecken mit Wasser und geben Sie etwas von der Füllung in jedes der kleinen Dreiecke. Nun werden die Ecken vom längeren Ende her aufgerollt, die Spitzen etwas gezwirbelt und eingedreht.

Legen Sie die Hörnchen auf das vorbereitete Backblech und schieben Sie dieses auf die mittlere Schiene Ihres Backofens. Lassen Sie die Hörnchen für ca. 30-40 Minuten bei Ober- Unterhitze backen, bis sie goldgelb sind. 10 Minuten vor Ablauf der Backzeit die beiden Eigelb mit der Milch gut verquirlen und die Hörnchen damit glasieren.

Nehmen Sie ganz zum Schluss das Blech aus dem Ofen und lassen Sie die Hörnchen noch für 10 Minuten etwas auskühlen. Anschließend mit einem bunten Rohkostsalat servieren.

Guten Appetit.