

Rezept Würstchen im Schlafrock

Hier eine gute Idee, was Sie zu einer Party anbieten können. Als kleiner Snack für Zwischendurch oder als Zugabe auf dem Büfett.

Zutaten:

1 Paket gezogenen Blätterteig
Wiener Würstchen (die Menge richtet sich ganz nach der Gästezahl)
Öl, Gewürzgurken, Senf,
Tomatenketchup
Reibekäse

Zubereitung:

Die Würstchen quer halbieren. An einer Seite etwa 0,5 cm tief einschneiden. Je nach Geschmack mit Senf oder Ketchup bestreichen. Wenn Sie es mögen, vor dem Bestreichen mit etwas Öl anbraten. Wenn die Würstchen mit Senf oder Ketchup bestrichen sind mit dem Reibekäse bestreuen. Die Würstchen dann auf den vorbereiteten Blätterteig legen, hier kann dann noch Gewürzgurke zugefügt werden. Zu kleine Rollen zusammen klappen. Mit etwas Ei bestreichen und bei 220 Grad goldgelb backen.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)