

Vorspeise: Schlummerndes Würstchen im Schlafrock

Für 4 Verdächtige

Arbeitszeit: ca. 20 Min. **Backzeit:** ca. 15 Min. **Schwierigkeit:** einfach

Zutaten:

- 2 Pck. Blätterteig, backfertig aufgerollt
- 8 Würstchen (z.B. Wiener Würstchen)
- 100 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder kräftigeren Käse, je nach Belieben)
- 4 EL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 1 EL Kräuter, italienische
- 2 Eier

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf schmelzen. Anschließend mit dem Tomatenmark und den Kräutern vermischen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Den Blätterteig mit einem Nudelholz ausrollen. Der Länge nach halbieren. Insgesamt sollten es nun 4 Blätterteigstreifen sein. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.

An einer Längskante die Blätterteigstreifen ca. 2 cm breit mit der Tomatenmischung bestreichen. Die restliche Fläche mit dem verquirlten Ei bepinseln. Nun die Würstchen auf die Tomatenfläche legen. Es passen ca. 2 Würstchen je Blätterteigstreifen. Den Käse neben die Würstchen auf den Blätterteig legen. Dabei sollten Würstchen und Käse möglichst eng zusammen sein und wenig von der Fläche einnehmen. Nun die Würstchen in den Teig einrollen. Es entstehen nun 4 lange Rollen. Mit der Naht nach unten legen und mit dem verquirlten Ei bepinseln. In etwa 3cm lange Stücke schneiden und auf ein Blech mit Backpapier legen. Im Ofen in ca. 15 Min. goldbraun backen.