



## Käsestengeli

für 6-8 Personen



Zutaten      1      Blätterteig rechteckig  
                  1      Ei  
                  100 g Reibkäse  
                         Streuwürze, Paprika

Vorbereitung

Ofen auf 200° vorheizen.

Zubereitung

Teig mit Ei bestreichen, Reibkäse, Streuwürze und Paprika gut mischen und darüberstreuen. Mit einem Wallholz gut andrücken und in kleine Stangen schneiden (2x5 cm)  
Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.



## Champignons-Chnebeli

für 6-8 Personen



Zutaten	1	Blätterteig rechteckig
		Füllung:
	1 TL	Öl
	50 g	Schinken
	1	Zwiebel
	200 g	Champignons
	1 TL	Mehl
	1/2 dl	Bouillon
	1/2	Bund Peterli
	1	Ei
		Pinienkernen zum Garnieren

### Vorbereitung

Teig in 12 Quadrate schneiden  
diagonal in 24 Dreiecke teilen.  
Ofen auf 200° vorheizen.

### Füllung

Schinken und Zwiebel fein hacken, zusammen anbraten und die  
fein geschnittenen Champignons begeben. Mehl darüberstreuen,  
mit Bouillon ablöschen und 2-3 Minuten dünsten.  
Mit Pfeffer und Peterli würzen und auskühlen lassen

### Zubereitung

Füllung auf Dreiecke verteilen und aufrollen.  
Die Stangen mit Ei bestreichen und mit Pinienkernen garnieren.  
Im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.