

Käse-Zucchetti-Gipfeli

Rezept für 12 Stück

Zutaten:

Füllung:

175 gr	Etivaz AOP, gerieben
80 g	Zucchetti
½	Zwiebel
½	Knoblauchzehe
1	Ei
1	Eiweiss
2 EL	Schnittlauch
	Salz
	Pfeffer
500 gr.	Butterblätterteig
	Mehl zum Auswallen
1	Eigelb
1 TL	Rahm



Zubereitung:

Füllung:

Den Käse reiben, die Zucchetti an der Julienne raffel reiben. Die Zwiebel fein hacken und den Knoblauch pressen. Das Ei verquirlen, das Eiweiss steif schlagen, den Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten mischen, würzen.

Den Teig auf wenig Mehl 2-3 mm dick rund auswallen (oder fertig ausgewallt kaufen). In 12 Dreiecke schneiden. Die Füllung bis auf einen 1,5 cm breiten Rand darauf verteilen. Das Eigelb mit dem Rahm verquirlen. Die Ränder mit Eigelb bestreichen und Teig zur Spitze hin aufrollen. 15 Minuten kühl stellen. Mit Eigelb bestreichen (nicht über Ränder).

Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Tipps:

Als Apéro oder zu Salat servieren.