

Spezialitäts dal Grischun



BÜNDNER SALSIZ-GIPFELI

Das würzige Apéro-Gebäck

Zutaten

(zum Apéro für 4–6 Personen)

1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
1 Ei

Füllung

1 Grischuna Salsiz (100g)
50 g Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
(z.B. Cantadou oder Boursin)
2 EL Rahm

Zubereitung

- Für die Füllung Salsiz fein hacken und mit dem Käse und Rahm gut vermischen.
- Blätterteig-Rechtecke der Länge nach halbieren. Von jeder Hälfte 8 Dreiecke schneiden.
- Je 1 Esslöffel Füllung auf die breite Dreieckseite geben und den Teig zusammenrollen. Zu Gipfeli formen.
- Gipfeli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Minuten backen.