

Schinkengipfeli

Zutaten:

- Schinkenscheiben
- Kräutersenf
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Paprikapulver
- 1 Ei
- Ein bisschen Rahm
- Salz
- Pfeffer
- Frischer Peterli
- Sambal Ölek
- Blätterteig

Zubereitung:

Die Schinkenscheiben in kleine Stücklein schneiden und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und dazu geben. Den Kräutersenf dazu geben und gut verrühren. Den Peterli fein hacken und ebenfalls dazu geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Ein bisschen Sambal Ölek dazu geben. Zum Schluss den Rahm und das ganze Ei dazu geben und erneut gut verrühren, bis eine schöne Masse entstanden ist.

Den Teig in Dreiecke schneiden und die Masse darauf verteilen und zu Gipfeli einrollen. Mit ein bisschen Ei bestrichen gehen die Gipfeli für ca 30 Minuten in den auf 220 Grad vorgeheizten Ofen um schön Goldbraun zu werden.