



BRATWURSTRUGELI IM BLÄTTERTEIG

Ausgangsmaterial

3 Stk	Olmabratwurst
1 Rolle	Blätterteig
	Eigelb

Arbeitsanleitung

1. Die Olma Bratwürste schälen und in 2 cm breite Rugeli schneiden.
2. Den gut gekühlten Blätterteig in 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Die Olma Bratwurstrugeli mit den Blätterteigstreifen einmal umwickeln und mit dem Eigelb leicht bepinseln.
4. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Bratwurstrugeli ca. 10 Minuten backen und heiss servieren.

Bemerkung

Dazu passt auch ein gemischter Salat als Hauptgang.