



## Wiener im Käse-Schlafrock

Snacks & Partyhits

### ZUTATEN

300 g / 1 Rolle Blätterteig  
150 g Heinrichsthaler  
Emmentaler Portion  
8 Würste  
4 EL Tomatenmark  
2 EL Butter  
2 Pck. Blätterteig gekühlt  
2 Eier  
1 EL italienische Kräuter  
etwas Sesam  
zum Würzen 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG

Die Butter in einem Topf zergehen lassen und mit dem Tomatenmark und den italienischen Kräutern vermischen. Die Eier in einer Schüssel verquirlen. Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Blätterteig ausrollen und in vier gleichgroße Teile schneiden.

Auf dem unteren Teil der Stücke die Tomatenmischung streichen. Auf den oberen Rand mit einem Pinsel das Eigelb pinseln. Nun je ein Würstchen längs auf die Tomatenfläche legen. Neben den Würstchen den geriebenen Emmentaler verteilen, sodass zum oberen Rand noch 1-2 cm Platz bleibt. Nun den Teig möglichst eng aufrollen. Normalerweise schafft man rund zwei Umdrehungen. Rolle mit der „Naht“ nach unten legen. Jetzt die Rolle in ca. fünf Teile schneiden.

Dabei sollte ein Teil 2-3 cm breit sein. Anschließend mit Ei bepinseln und danach mit Sesam und italienischen Kräutern bestreuen. Wer möchte, kann nach Bedarf auch oben drauf noch Käse streuen.

Zum Abschluss für ca. eine viertel Stunde in den Ofen schieben und goldbraun backen.

### ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 30 min

### SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

*guten  
appetit!*