

Wienerli im Teigmantel

Für 4 Personen

Zubereitung: ca. 25 Minuten;
Backen: ca. 15 Minuten

Backpapier für das Blech

Zutaten

1 rechteckig ausgewallter
Butterblätterteig, ca. 350 g

1 Zucchini, ca. 200 g, gerüstet,
in feine lange Streifen gehobelt

1 Knoblauchzehe,
in feine Scheiben geschnitten

2-3 EL Basilikum,
fein geschnitten

3-4 EL Gruyère AOP, gerieben

Pfeffer aus der Mühle

8 Wienerli

1 Eigelb,
mit 1 EL Rahm verquirlt

Zubereitung

1. Butterblätterteig flach auslegen, mit Zucchinistreifen, Knoblauch, Basilikum und Gruyère belegen, würzen.

2. Teig längs in acht Streifen schneiden. Je ein Wienerli mit einem Gemüse-Teig-Streifen sorgfältig einwickeln, auf das mit Backpapier beleg-

te Blech legen. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen und in der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 15 bis 20 Minuten backen.

Tipp: Dazu passt ein gemischter Salat.

Eine Portion enthält:
930 kcal, 35g Eiweiss, 77g Fett,
25g Kohlenhydrate

INFOS&REZEPTE

www.swissmilk.ch/rezpte
Mehr als 5000 Gratis-Rezpte
Diese Rezepte wurden von Swissmilk zur Verfügung gestellt. Kulinarische Tipps, Wissenswertes über Milch und Ernährungsinformationen gibt es unter www.swissmilk.ch



Unvergleichliches Aroma

Basilikum ist ein beliebtes **Sommerkraut** und ein Highlight in vielen Gerichten. Das unvergleichliche Aroma harmoniert hervorragend mit Tomaten, eine spannende Kombination erhält man aber auch, wenn man das zarte Pflänzchen in **Gebäcke, Desserts** oder Suppen mischt. Nach der Ernte bzw. dem Kauf kann man Basilikum **2-3 Tage im Kühlschrank** aufbewahren, idealerweise in einem mit Wasser gefüllten Glas oder in einem Plastikbeutel mit einigen Wassertropfen. Wer nach der Blütezeit nicht auf Basilikum verzichten will, kann ihn fein hacken und **tiefkühlen**. Dann bleibt er ca. 3-4 Monate haltbar.

FOTO: 123RF

