

## **Schinkenhapjes**

300 g. Blätterteig

### **Für die Füllung:**

150 g. gekochter Schinken fein würfeln.  
1 Zwiebel pellen, fein würfeln.  
1 Bund Petersilie fein hacken.  
2 El Creme fraiche und 1 Eiweiss sowie  
150 g. geriebenen Gouda.

Alles gut vermischen, mit Pfeffer, Oregano und Salz würzen.

Den Teig ausrollen, mit der Füllung bestreichen, von der langen Seite her aufrollen.

Die Rolle in 2 -3 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf ein abgspültes Alu-Blech setzen, die Seiten mit Eigelb bestreichen.

Bei 200° ca. 15 – 18 Minuten backen.  
Heiß servieren.

## **Gefülltes Baguette**

2 Baguette zum Fertig backen der Länge nach aufschneiden mit Butter bestreichen.

1 Zwiebel pellen, fein hacken

1 grüne Paprikaschote säubern fein würfeln beides in etwas Margarine andünsten aus der Pfanne in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.

Mit 400 gr. Hackfleisch vermischen mit Salz, Pfeffer und Paprika scharf würzen.

Hackfleisch auf die Baguette verteilen.

4 Scheiben Gouda in Streifen schneiden und gitterförmig auf die Hackfleischmasse legen.

Im Backofen bei 180 – 200° ca. 15 – 20 Min. überbacken.