

Feine Parmesan-Hackfleisch Blätterteigrolle

4 Personen

Zutaten:	4	Blätterteigplatten tiefgefroren oder 1 Blätterteig (Kühltheke)
	400 g	Hackfleisch
	2	Eier
	1 EL	Milch
	2	Frühlingszwiebel
	4 EL	Crème Fraîche oder Sauerrahm
	4 EL	geriebenen Parmesan
		Salz & Pfeffer

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen
4 Blätterteigplatten auftauen (Blätterteig aus der Kühltheke)
Den Teig zu Rechtecken ausrollen.
400 g Hackfleisch mit 1 Ei, 2 gehackten Frühlingszwiebeln,
4 EL Crème Fraîche, 4 EL geriebenen Parmesan, Salz, Pfeffer verkneten.
Die Hackfleischmasse auf den ausgerollten Blätterteig verteilen,
Teigrand ca. 2 cm nicht bestreichen.
2. Die Teigränder über die Hackfleischmasse schlagen und
den Teig fest aufrollen.
Ein Blech mit Backpapier auslegen.
Die Blätterteigrolle mit der Naht nach unten auf das Blech legen.
1 Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen und die Rolle damit bestreichen.
3. Die Blätterteigrolle auf der mittleren Einschubleiste des Ofen
in etwa 25 Min. goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen.

Dazu passt Kartoffelsalat.

(Cenet Dermidag)