

Blätterteig
Rezept Nr. 20001

Pizzinchen

Kleine Pizzen super lecker

Zutaten:

Blätterteig TK(viereckig)

Füllung:

200 g gekochter Schinken

200 g geriebener Käse

1 Bd. Petersilie

1 Zwiebel

1 Becher Creme fraiche

Zubereitung:

Je 2 EL Füllung auf den Blätterteig geben.

Zur Rolle drehen und dann ca. 1 cm dicke Scheiben abschneiden und aufs Blech legen.

Im Backofen bei Heißluft 165 C ca. 20 Minuten backen!

Ich wünsche einen guten Appetit – Ihre Christiane Birgit Koch

Mein besonderes Angebot: Angebot Nr. 005
Bestellen Sie jetzt mein selbst gemachtes „Rotes Pesto mit Chili und Parmesan“
Pro Glas mit 100 ml Inhalt: nur 3,99 €
Dieses Angebot ist gültig bis einschl. 31.12.2011.

