

# Spezialitads dal Grischun

---



## **BÜNDNER SALSIZ-GIPFELI**

*Das würzige Apéro-Gebäck*

### **Zutaten (zum Apéro für 4–6 Personen)**

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 Ei

### **Füllung**

- 1 Grischuna Salsiz (100g)
- 50 g Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
- (z.B. Cantadou oder Boursin)
- 2 EL Rahm

### **Zubereitung**

Für die Füllung Salsiz fein hacken und mit dem Käse und Rahm gut vermischen.

Blätterteig-Rechtecke der Länge nach halbieren. Von jeder Hälfte 8 Dreiecke schneiden.

Je 1 Esslöffel Füllung auf die breite Dreieckseite geben und den Teig zusammen rollen. Zu Gipfeli formen.

Gipfeli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Eigelb einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 12 Minuten backen.



SURSELVA



***minipic***