

STEPHAN'S METZ`G

Thunstrasse 2 / 3770 Zweisimmen / 033/722 3022
stephansmetzg@gmx.net / www.stephans-metzg.ch

Wienerli im Teig mit Gemüsesalat an Nussöl-Vinaigrette

Zutaten für 4 Personen

4 Wienerli von Stephan`s Metz`g
4 Scheiben Schinken
Ca. 300 g Blätterteig zum Einpacken
1 Eigelb
1 kg Gemüse (Broccoli, Kefen, Bohnen, Cherry-Tomaten, Blumenkohl, Kohlräbli, je nach Saison)
1 kleine Eschalotte, 2 EL Sherry-Essig, 1 EL Nussöl, 2 EL Honigwasser, Salz, Cayenne-Pfeffer

Zubereitung Wienerli im Teig

Wienerli mit Schinken einwickeln und mit dem ausgewalltem Blätterteig umwickeln. Mit Eigelb bestreichen. Bei 180 Grad 20 Minuten im Ofen backen.

Gemüsesalat

Gemüse garen
1 kleine Eschalotte, 2 EL Sherry-Essig, 1 EL Nussöl. 1/4 KL Honig in heissem Wasser auflösen.
Alle Zutaten mischen und mit Salz sowie Cayenne-Pfeffer würzen.

E Guete☺!