



ZWIEBELKRAPPEN MIT SCHINKEN



QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

2 Pkg. Frischer Hefeteig

125 g

1 Ei(er)

150 g Schinken, fein gehackt

150 g Bergkäse 45% Fett, gerieben

1 EL Rote Pfefferkörner, zerstoßen

2 EL Peterli, fein gehackt

200 g Zwiebel(n), fein gehackt

Sonnenblumenöl, zum Anbraten

60 ml Weisswein

Salz und Pfeffer

Zucker

1 Ei(er), zum Bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig laut Verpackungsanleitung vorbereiten.
2. QimiQ Saucenbasis mit Ei verrühren.
3. Schinken, Käse, Pfefferkörner und Peterli dazumischen.
4. Zwiebeln in Öl glasig dünsten, mit Weisswein ablöschen und kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen, mit der QimiQ Masse vermischen und abschmecken.
5. Teig in 12 Quadrate teilen und mit Ei bestreichen.
6. Füllung darauf verteilen und jedes Quadrat zu einem Dreieck zusammenschlagen.
7. Mit einer Gabel gut verschliessen und mit Ei bestreichen. Mit einer Gabel ein paar Mal einstechen, damit der Dampf entweichen kann.
8. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).