

Gefüllte Hot-Dog-Rolle

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pck. frischer Blätterteig für Strudel und Kleingebäck
- 1 Glas Burger Gurken
- 1 große Zwiebel
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 8 Stück Saiten
- 100 g geriebener Gouda-Käse oder Cheddar
- 1 Eigelb
- 2 TL getrocknete Petersilie
- 1 EL Öl

Zubereitung

Blätterteig 5–10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Gurken abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln, 1 EL beiseite stellen. Blätterteig entrollen, mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Mit Senf bestreichen, ca. 2 cm Rand rundherum dabei frei lassen. Je 4 Würstchen, in 2 Reihen, nebeneinander in der Mitte auf dem Blätterteig verteilen. Gurken und Zwiebeln auf den Saiten verteilen. Käse darüberstreuen.



Teig im Abstand von 1,5–2 cm einschneiden. Die entstandenen Teigstreifen abwechselnd schräg über die Füllung legen. Eigelb verquirlen. Teig damit bestreichen und mit Petersilie bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten goldbraun backen. Inzwischen Öl erhitzen, restliche Zwiebeln darin goldbraun braten. Rolle aus dem Ofen nehmen, mit Zwiebeln bestreuen, in Stücke geschnitten servieren.