

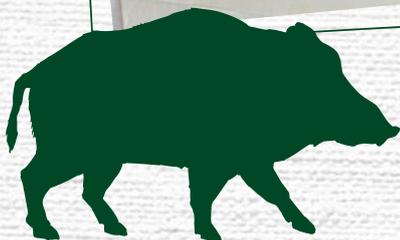
# Wildes Kinderessen

Leicht gemacht!



REZEPT

Rezept für 12 Kipferl



## ZUTATEN

- 2 Pkg. frischer Blätterteig
- 200 g Wildschweinschinken (am besten von WÜDIAN [www.wuedian.at](http://www.wuedian.at))
- 100 g Frischkäse
- 100 g geriebener Gouda oder Emmentaler
- Etwas frische Kräuter gehackt
- Salz und Pfeffer gemahlen
- 1 Ei zum Bestreichen verquirt

### Dip:

- 1 Becher Sauerrahm
- Etwas Olivenöl
- Salz, Pfeffer,
- Fein geriebener Knoblauch
- sowie etwas Zitronenschale

## WILDSCHWEINSCHINKEN- KÄSE-BLÄTTERTEIGKIPFERL MIT SCHNITTLAUCHDIP

### ZUBEREITUNG

Backofen auf 220 °C Heißluft vorheizen und den Teig in Dreiecke schneiden. Die beiden äußeren halben Dreiecke zu einem Ganzen zusammenfügen.

Schinken klein würfeln und mit dem Frischkäse sowie dem geriebenen Käse und den Kräutern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Jeweils 1 EL der Füllung auf die breite Seite der Dreiecke geben und zu Kipferl einrollen. Mit Ei bestreichen und im Backofen 12 – 15 Min. auf mittlerer Schiene goldbraun backen.

Für den Schnittlauchdip den Sauerrahm mit allen Zutaten verrühren und kräftig abschmecken.

