

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 20 Stück

- 1 Rolle Blätterteig
- 4 [Wiener Würstchen](#)
- 50 g geriebener Käse
- 2 EL Tomatenmark
- 30 g Butter
- 1 TL Oregano
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 EL Sesam



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 12 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 27 Minuten |

Zubereitung:

1. Erwärme die Butter und mische sie mit dem Tomatenmark, Salz und Oregano.
2. Rolle den Blätterteig aus. Schneide ihn in 4 gleich große Rechtecke. Bestreiche jedes Blätterteig-Rechteck bis zur Hälfte mit der Tomatenmischung.
3. Schlage das Ei in einer Schüssel auf und verquirle es. Streiche es auf die freie Hälfte der Blätterteig-Rechtecke.
4. Lege ein Würstchen an den unteren Rand jedes Blätterteig-Rechtecks. Streue den Käse darüber.
5. Wickel die Würstchen in den Blätterteig. Heize den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze auf.
6. Schneide jede Rolle in 5 Teile. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Bestreiche die Würstchen im Schlafrock mit dem restlichen Ei und bestreue sie mit Sesam. Backe sie 12 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

