

## Schinkengipfeli

(für 4 Personen)

Zutaten:           200 g Schinken  
                      400 g Blätterteig  
                      1 Eigelb  
                       $\frac{1}{4}$  Zwiebel gehackt  
                      Kleiner Bund Peterli, gehackt  
                      Bratbutter  
                      1 TL Senf  
                       $\frac{1}{2}$  dl Rahm  
                      Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Peterli in einer Bratpfanne mit dem Bratbutter kurz anbraten. Den Schinken in kleine Stücke schneiden (5mmx5mm) und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel-Peterli-Mischung, Senf, Salz, Pfeffer und Rahm begeben und gut vermischen. Den Blätterteig in Rechtecke schneiden (ca. 12.5cm x 14cm), mit der Füllung bestreichen, diagonal aufrollen und mit dem Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten mit 180°C backen.

Dazu passen: verschiedene Salate