



FRÜHLINGS-GIPFELI

ZUTATEN

- 1** Frühlingszwiebel
- 5 - 10** Radisli
- 250 g** Ricotta
- 1** Ei
- 30 g** Parmesan gerieben
- 50 g** Schinkenwürfel
- 1 TL** Salz
- ½ TL** Paprika edelsüss
- Etwas** Pfeffer
- 2** Blätterteig rund
- 1** Ei zum bestreichen

ZUBEREITUNG

1. Frühlingszwiebeln in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Radisli in den Mixtopf geben, 2 Sek. / Stufe 6 zerkleinern
2. Restliche Zutaten begeben und 5 Sek. / Stufe 3 mischen
3. Blätterteig ausrollen und in gleichmässige Dreiecke schneiden
4. Auf jedem Dreieck wenig Masse am verteilen und einrollen, so dass die Gipfeli verschlossen sind.
5. Fertige Gipfeli auf ein Backblech verteilen und mit verquirltem Ei bestreichen.
6. Im Vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen bis die Gipfeli goldgelb sind. Warm oder kalt am besten mit Salat geniessen.

TIPP

Wenn man der Gipfelifüllung noch etwas Mie de Pain (trockenes, geriebenes Toastbrot) oder Paniermehl beigibt, könnte man diese auch als Raviolifüllung verwenden.