

Wienerli im Teig mit Füllung von Aaron Mühlethaler

Mengen für 10 Personen

Achtung Nuss- Zusatzstoff- & Eierallergie!

Gewürze: Salz, Pfeffer

12 Stück Wienerli	
3.0 Stück Wienerli	vegetarisch
500 g Blätterteig	ausgewallt
400 g Frischkäse	Salz Pfeffer und Kräuter zugeben
40 g Kräutermischung	Hacken, zum Frischkäse geben
50 g Reibkäse	
1.0 Stück Eier	zum Bestreichen
0.75 Stück Salat	
5 cl Salatsauce	
75 g Rüebli	raffeln, zum Salat geben
75 g Tomaten	in Würfel schneiden, zum Salat geben
75 g Mais	