



Kartoffel-Lauch-Hörnchen (24 Stück)

- | | | |
|---|---|--|
| 300 g Kartoffeln | → | schälen und in Salzwasser garkochen. Wasser abgießen, Kartoffeln stampfen, abkühlen lassen und beiseitestellen. Für die Füllung |
| 50 g Porree (Lauch) | → | waschen, in dünne Ringe schneiden und mit |
| 1 Ei | | |
| etwas Salz und Pfeffer | | |
| 1 Essl. Schnittlauchröllchen | | |
| 100 g geraspelten Käse
z.B. Emmentaler | → | in einer Schüssel verrühren und abschmecken. |
| 375 g Mehl | | |
| 1 Pck. Backpulver | → | in einer Rührschüssel mischen. |
| 1 Teel. Salz | | |
| 125 g Magerquark | | |
| 100 ml Milch | | |
| 100 ml Sonnenblumenöl | | |
| 2 Essl. Schnittlauchröllchen | | |
| Pfeffer | → | dazugeben. Mit einem Mixer zunächst auf niedrigster und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt werden die gestampften Kartoffeln untergeknetet. Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und halbieren. Jedes Teigstück auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer runden Platte (etwa 28 cm) ausrollen. Jeweils die Hälfte der Füllung auf die Teigplatten geben, gleichmäßig verstreichen und in 12 Tortenstücke schneiden. |
| 100 g Schinkenwürfel | → | auf den breiten Enden verteilen. Teigstücke von der breiten Seite aus zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit |
| 2 Essl. Milch | → | bestreichen. Abbacken. |

Temperatur: 180 °C

Backzeit: ca. 30 Min.

Guten Appetit wünscht das WEVG-Kochstudio-Team!



Das Video zum Rezept des Monats finden Sie auf unserem Youtube Kanal oder auf www.wevg.com/services/rezept-des-monats

**GEMEINSAM
VOR ORT!**

