



KING OF WELLINGTON



ZUTATEN:

500 g Hackfleisch
1 Blätterteig
1 kleine rote Zwiebel
5-6 Gewürzgurken
12 Scheiben Cheddar
etwas Cheddar im Block
10 Scheiben Bacon
1 Ei
etwas Sesam
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das Hackfleisch wird gemischt mit der klein geschnittenen Zwiebel und denn gehackten Gewürzgurken, sowie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Daraus formst Du eine etwas längliche Rolle und arbeitest in die Mitte etwas Cheddar vom Block hinein. In der Zwischenzeit lässt Du den Bacon noch leicht ankrossen.

Dann breitest Du den Blätterteig aus. Legst auf diesen die Cheddarscheiben und darauf den Bacon. Die Hackfleischrolle wird darauf gelegt und mit etwas Druck vom Blätterteig zusammengerollt.

Diesen bestreichst Du jetzt mit dem zerquirlten Ei, streust noch etwas Sesam oben auf und grillst es jetzt bei etwa 150 °C für etwa 30-40 Minuten.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.