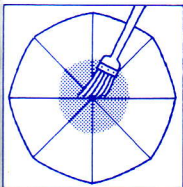
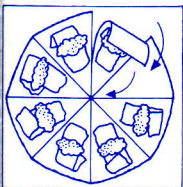


# Frischkäsegipfeli «aux herbes»

Zutaten für 2-3 Personen (8 Stück):



- 1 achteckiger JOWA-Kuchenteig, ausgewallt
- 8 Tranchen Rohschinken
- 125 g Kräuterfrischkäse
- 1 Ei



## Zubereitung:

Teig gemäss Skizze in 8 Dreiecke schneiden. Diese mit je einer Tranche Rohschinken belegen und den Frischkäse daraufstreichen. Spitzen mit Ei bepinseln und zu Gipfeli einrollen. Das Ganze mit Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20 Minuten backen.

## Dazu passt:

Saisonsalat

