



Kräuter – Prussiens

1 Port Blätterteig ausgewallt,
rechteckig
diverse Kräuter (Basilikum,
Bärlauch, Schnittlauch,
oder Petersilie)
50 g Sbrinz, gerieben
Pfeffer

schneiden

Kräuter und Käse auf dem Teig verteilen und mit Pfeffer würzen. Mit dem Wallholz überrollen, von beiden Seiten gegen die Mitte einschlagen oder aufrollen.
In ca. 5 mm dicke Prussiens schneiden. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben.

Backen: bei 220°C, Ofenmitte, ca. 10 – 15 Minuten

Pia Amstutz-Grädel

