

Hasenohren

Du brauchst...

- 2 Blätterteig
- Schnittlauch
- Ei (zum Bestreichen)
- Salz
- Pfeffer
- 200g Gervais
- 50g Mozzarella (gerieben)



Für die Fülle:

Gervais salzen, pfeffern und Mozzarella dazu mischen. Schnittlauch fein schneiden und untermischen.



Backrohr auf 220° C vorheizen.

Blätterteig ausrollen und in Rechtecke schneiden.

Die Fülle in die Mitte streichen.



Teig mit Füllung zu Ohren falten

(es kann auch noch zusätzlich etwas Mozzarella dazugegeben werden).





Ein Ei aufschlagen und mit einer Gabel verquirlen.

Ohren mit Ei bestreichen.

Es kann auch noch Mozzarella drübergestreut werden.



Für 10-15 Minuten in den Backofen geben

FERTIG!

