



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Kochrezepte

Eingerollte Würstchen

Dolama Sosis



8 Würstchen
2 quadratische Blätterteige

- # Die Würstchen in Zwei teilen. Den Blätterteig in Vier teilen. Jeden Blätterteigzuschnitt mit dem Nudelholz ausbreiten. Anschliessend wieder in Zwei teilen und die anderen Blätterteigstücke ebenso zubereiten.
- # Den Blätterteigzuschnitt mit der Hälfte des Würstchens belegen und zusammenrollen.
- # Diese eingerollten Würstchen im zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen rosarot backen.
- # Heiss servieren.

Tipp: Die Würstchen gehen während dem Kochvorgang auf. Deswegen ist es zu Raten die Würstchen nicht zu fest einzurollen.