

Vegi-Wienerli im Teig (Zum Mitnehmen) von Andreas Padeste

Mengen für 2 Personen

Klassisch und einfach, Wurst im Teig. Wienerli im Teig kann für die Vorspeise oder den Hauptgang verwendet werden. Falls man Wienerli im Teig ohne Beilagen für den Hauptgang berechnet, muss mehr als eine Wurst pro Person berechnet werden.

400 g Blätterteig	Den Blätterteig 2mm dick auswallen und in 2 cm breite Streifen schneiden.
4.0 Stück vegane Würstchen	
0.8 Stück Eier	Eier verklopfen und die Wienerli mit den verklopfen Eiern bestreichen. Die Wienerli in der Ofenmitte bei 220°C 15-20 Minuten backen.
140 g Rüebl	zum dippen
0.6 Stück Pepperoni	zum dippen
140 g Gurken	Salatgurke (zum dippen) (2 Stück pro 10 Personen)

Zusatzvariante:

Je eine Specktranche um das Würstchen wickeln.