# Blätterteigkrapfen mit pikanter Salsiccia und Käse

Mit einer guten Salsiccia braucht die Füllung kaum zusätzliche Gewürze. Salsiccias werden in Italien oft anstelle von frischem Hackfleisch verwendet und sind in den meisten italienischen Lebensmittelläden erhältlich. Natürlich eignet sich auch eine gute Schweizer Schweinsbratwurst. Als Käse eignet sich ein würziger, aber nicht zu rezenter Bergkäse. Etwas Passata di pomodoro rundet den Geschmack ab und hält die Fülle feucht.

## Zutaten (pro Portion)

| | |
|---|---|
| 1 | Salsiccia, ca. 120g |
| 50g | Bergkäse |
| 40g | Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 1Tl | Dijon-Senf |
| 1El | Passata di Pomodoro |
| 1 | Ei |
| | Bratbutter |
| 2Stk | Blätterteig, ca. 16x16cm |

## Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken, in Bratbutter ca. 3 Minuten andünsten und etwas auskühlen lassen.

Haut von der Salsiccia abziehen, das Brät in eine Schüssel geben. Käse mit der Röstiraffel zu kurzen Spänen raffeln. Zwiebel, Knoblauch, Senf und Passata zugeben und die Masse gut vermischen, oder gar von Hand etwas verkneten, damit sie ballig wird.

Ei aufschlagen und das Eiweiss vom Eigelb trennen.

Blätterteig auslegen, die Füllung etwas neben der Mitte auf den Teig geben. Teigränder mit Eiweiss einstreichen. Teig zuklappen und die Ränder leicht festdrücken. Ränder mit dem Teigrad zuschneiden. Krapfen mit einer Gabel 2-3 mal einstechen. Krapfen grosszügig mit Eigelb einpinseln. Krapfen auf ein eingebuttertes Backblech legen.

Im unteren Drittel des auf 200° vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen.