



Die Speisekarte, Bitte!



TITEL DES REZEPTS: Gelosie alla valdostana

PORTIONEN: 10 personen

ZUTATEN:

Blätterteig	Kg. 0,300
Schinken	Kg. 0,200
Fontina-Käse	Kg. 0,300
Champignonpilze	Kg. 0,250
Eier	Kg. 0,050

ZUBEREITUNG:

Den Blätterteig in Form eines Rechtecks flachdrücken. Den Schinken, die sautierten Pilze und den Käse darauf legen. Die Ränder mit Ei bestreichen und die Form eines Strudels geben. Den ganzen Strudel mit dem Ei bestreichen und 15 Minuten bei 180 Grad backen