

Samschtigabeznacht

Dieses Abendessen gab es bei uns oft, unsere Kinder meinen heute "eine gefühlte Ewigkeit"!

Woher das Rezept stammt, weiss ich nicht. Bis heute existierte es nicht in schriftlicher Form.

Das Besondere daran war nicht nur das Essen, sondern wahrscheinlich ebenso wichtig, dass die männlichen Familienmitglieder dieses vor dem Fernseher geniessen durften, währenddem sie die Sportschau auf dem ARD anschauten! Der weibliche Teil wählte sich jeden Samstag aus, wo er das Abendessen verspeisen wollte. Mittlerweile genießt die Familie unserer Tochter dieses Znacht auch sehr und unser Sohn wünscht es sich ebenfalls ab und zu, wenn er mit seiner Familie zum Essen kommt. Beide Familien sind aber beim Wochentag nicht mehr auf den Samstag fixiert!

Zutaten für 2 Personen:

- 1 rechteckig ausgewallter Blätterteig
- 1 Scheibe Modellschinken ca. 5 mm dick
- 2 Scheiben Raclettekäse
- 1 Ei

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und der Länge nach vierteln.

Den Modellschinken vierteln und den Raclettekäse halbieren.

Eine Scheibe Modellschinken auf die obere Hälfte des Blätterteigs legen und mit einer Scheibe Käse belegen.

Die Ränder mit Eiweiss bestreichen und die untere Hälfte darüber klappen. Mit einer Gabel die Ränder andrücken und alles mit Eigelb bestreichen.

Im Ofen bei 230 Grad Umluft ca. 15 Minuten goldgelb backen.



Kathrin Dietrich-Herren