



Käse-Würstchen Kraken



25 Minuten



easy cheesy

Zutaten

für 4 Personen

6 Stück	Frankfurter Würstchen (mittlere Größe)
1 EL	Oliveöl
8 TL	Rupp Feinster Streich mit Gouda
12 Streifen	Rupp Mini Muuh
3-4 Stangen	Schnittlauch
12 Stück	Zuckeraugen
12 Stück	Blätterteig Party-Pasteten Formen klein (gekauft oder selbstgemacht)
8 Stück	Mini Snack Gurken
Optional	Italienische Kräuter

Zubereitung

- 1 Würstchen vorbereiten: Die Würstchen halbieren und die Schnittseite mehrmals einschneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Würstchen braten, bis sich die eingeschnittenen Stellen kringeln. Die Würstchen zum Abkühlen beiseitelegen.
- 2 Blätterteig vorbereiten: In der Zwischenzeit je einen Streifen Mini Muuh mit wenig Feinster Streich Gouda versehen und mittig um die Pasteten-Formen wickeln. Dabei je ein 1-2 cm langes Stück Schnittlauch platzieren.
- 3 Füllen und dekorieren: Auf die obere Seite der Würstchen je einen TL Feinster Streich mit Gouda geben und in die Öffnung der Pasteten Formen stecken. Auf die Rückseite der Zuckeraugen ein wenig Feinster Streich mit Gouda geben und diese mittig auf den Käsestreifen der Pasteten Formen anbringen.
- 4 Gurkensticks zubereiten: Die Gurken gründlich waschen, abtrocknen und in längliche Stifte schneiden. Den restlichen Gouda in ein Schälchen geben und zusammen mit den Gurken genießen.
- 5 Servieren: Nach Geschmack mit italienischen Kräutern bestreuen.



6

Diese knusprigen Party-Würstchen im Blätterteig sind nicht nur schnell gemacht, sondern auch ein echter Hingucker auf jeder Feier. Der Kombination aus herzhaftem Käse, knusprigem Blätterteig und knackigen Gurkensticks kann niemand widerstehen.
