

## Stolze Willys im Schlafrock



Zutaten: 5 Stolze Willys  
1 P Tiefkühlblätterteig  
(10 kleine Platten)  
1 Ei  
1 EL Tomatenmark  
\_ 1 Sahne  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Teig auftauen und auf die Quadrate jeweils einen halben Stolzen Willy legen
- Teigränder mit Eiweiß bestreichen und die Ecken in der Mitte zusammenführen, andrücken, mit Eigelb bestreichen
- Backzeit ca. 30 Minuten bei 210 °C
- Tomatenmark und Sahne in einem kleinen Topf aufkochen, würzen,
- gebackene Stolze Willys auf der Soße frisch

**Tipp: Schmeckt auch mit Käsesauce !!!**

**Beilagen: Salat**