



Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



3-4 Personen

Würstchen im Schlafrock mal anders - und zwar ganz aufgeweckt als vegane Variante! Die Linsenfüllung schmeckt dank Salbei, Paprika und Knoblauch herrlich aromatisch. Dazu servierst du einen erfrischenden Salat aus Sellerie, Apfel und frischer Petersilie, und tunkst deine mit Blätterteig umwickelten Leckerbissen in einen geschmacksintensiven Zwiebeldip. Also, wer da nicht munter wird ...

- 2 Dosen Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise _{10,12}
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade ₁₂
- 1 kleiner Knollensellerie ⁹
- 2 Äpfel

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 944kcal, Fett 51.8g,
Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 18.9g



4. Teigrollen backen

2. Füllung zubereiten

5. Dressing zubereiten

3. Teige füllen

6. Dip und Salat zubereiten

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**