



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
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade ¹²
- 1 Stück Knollensellerie ⁹
- 2 Äpfel

- 4EL vegane Mayonnaise
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Wer das Rezept nicht unbedingt vegan zubereiten möchte, kann auch normale Mayonnaise verwenden.

Gluten (1), Sellerie (9), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 941kcal, Fett 53.2g,
Kohlenhydrate 88.8g, Eiweiß 18.8g



4. Teigrollen backen

2. Füllung zubereiten

5. Dressing zubereiten

3. Teige füllen

6. Dip und Salat zubereiten

Die **Zwiebelmarmelade** mit 2EL Ketchup verrühren, bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den **Sellerie** schälen. Die **Äpfel** halbieren und entkernen. Beides mit einer Küchenreibe grob raspeln und unter das **Dressing** mengen. Die **Blätterteigrollen** mit dem **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Zwiebeldip** anrichten und servieren.