



Niederländische Sausage Rolls

mit buntem Spinatsalat



ca. 40min



2 Personen

Die „Saucijzenbroodjes“, also Würstchen im Teigmantel, sind ein beliebter Klassiker in den Niederlanden. In unserer Version werden die Würste aus einer köstlichen Mischung aus Rinderhack, Panko-Paniermehl und einer herrlichen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung gezaubert und verwandeln sich, in Blätterteig gehüllt, im Backofen in eine echte Leckerei. Dazu gibt es einen erfrischenden Tomaten-Gurken-Salat mit zartem Babyspinat. Mmh!

- 250g Rinderhackfleisch
- 25g Panko-Paniermehl ²
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Sojasauce ^{2,4}
- 1 Packung Blätterteig ²
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 100g Babyspinat

- 1 Ei ¹
- 2EL Tomatenketchup
- $\frac{3}{4}$ TL Senf ³
- $\frac{1}{4}$ TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenpinsel

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Senf (3), Sojabohnen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1136kcal, Fett 77.0g,
Kohlenhydrate 67.4g, Eiweiß 40.3g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 1 Ei aufschlagen und verquirlen. 1EL Ei für Schritt 3 aufbewahren, das restliche Ei mit dem **Hackfleisch**, dem **Panko-Paniermehl**, der **Gewürzmischung**, der **Sojasauce**, ½TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



2EL Olivenöl mit 1EL Essig, ¼TL Senf, ¼TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



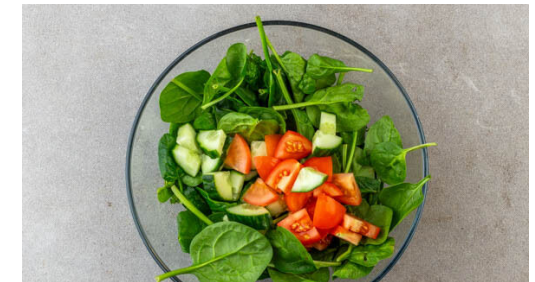
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **8 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.



Die **Gurke** längs vierteln und in ca 0,5cm kleine Stücke schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



Die **Sausage Rolls** so auf dem Backblech platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt, auf der Oberseite zweimal diagonal einschneiden. Das aufbewahrte Ei mit 1 EL Wasser verrühren und die **Sausage Rolls** damit bestreichen, dann im Ofen 18-22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist.



Die **Gurken**, die **Tomaten** und den **Spinat** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Sausage Rolls** mit dem **Salat** anrichten und jede Portion mit 1EL Ketchup servieren.