



Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



2 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 ...

- 1 Dose Bio-Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Blätterteig ¹
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade ¹²
- 1 Stück Knollensellerie ⁹
- 1 Apfel

- 2EL vegane Mayonnaise
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

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

Energie 1019kcal, Fett 56.9g,
Kohlenhydrate 98.0g, Eiweiß 20.1g



4. Teigrollen backen

2. Füllung zubereiten

5. Dressing zubereiten

3. Teig füllen

6. Dip und Salat zubereiten

Die **Zwiebelmarmelade** mit 1 EL Ketchup verrühren, bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den **Sellerie** schälen. Den **Apfel** 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.