



Blätterteigtörtchen mit veganem Rindergulasch

dazu Rote-Bete-Tomaten-Salat



ca. 40min



4 Portionen

Es ist mal wieder an der Zeit, einen Blätterteig auszurollen, findest du nicht auch? Ja, das haben wir uns schon gedacht. Und deswegen darf es heute mal ein schickes Törtchen sein: Dafür belegst du den Teig mit einer herzhaften Kombination aus veganem Rindsgulasch, Zwiebeln und Paprika. Begleitet wird die elegante Schlemmerei von einem süßlich-fruchtigen Rote-Bete-Tomaten-Salat. Wer kann da schon widerstehen?

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Pck. veganes Rindergulasch ^{1,2}
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln

Was du zu Hause benötigst

- 2EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

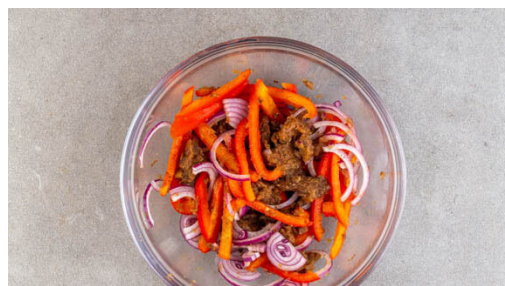
Nährwertangaben pro Portion

Energie 1062kcal, Fett 61.8g, Kohlenhydrate 89.3g, Eiweiß 34.0g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Belag vorbereiten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit dem **veganen Rindergulasch**, 2EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen, mit Pfeffer abschmecken.



3. Teig belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und in **je 4 Rechtecke** schneiden. Den **Teig** an den Rändern ca. 1cm einschlagen und den **Belag** gleichmäßig auf den **Teigstücken** verteilen, dabei die Ränder aussparen.



4. Törtchen backen

Die **Törtchen** 14-16Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und leicht knusprig ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



5. Salat vorbereiten

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Rote Bete** ggf. abgießen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Den **weißen Teil** und den **grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt leicht schräg in feine Ringe schneiden.



6. Salat mischen

Die **Rote Bete**, die **Tomaten** und die **weißen Lauchzwiebeln** gründlich mit 2EL veganer Mayonnaise und 2EL Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Törtchen** mit den **grünen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Rote-Bete-Tomaten-Salat** servieren.