



Blätterteigtörtchen mit veganem Rindergulasch

dazu Rote-Bete-Tomaten-Salat



ca. 30min



2 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

- 1 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. veganes Rindergulasch^{1,2}
- 1 Pck. Blätterteig¹
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 1 Tomate
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- 1EL vegane Mayonnaise
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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 1129kcal, Fett 61.9g, Kohlenhydrate 101.6g, Eiweiß 36.3g



1. Gemüse schneiden

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



2. Belag vorbereiten

Die **Paprika** und die **Zwiebeln** mit dem **veganen Rindergulasch**, 1EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz vermengen, mit Pfeffer abschmecken.



3. Teig belegen

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



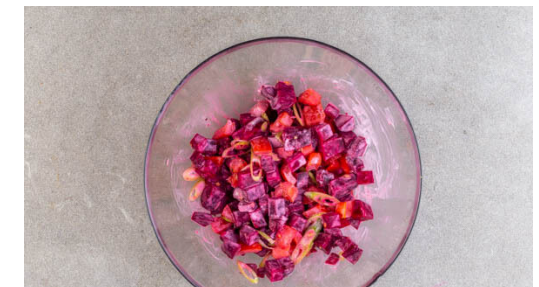
4. Törtchen backen

Die **Törtchen** 14-16Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern goldbraun und leicht knusprig ist.



5. Salat vorbereiten

Die **Tomate** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **½ der Roten 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 Lauchzwiebel** getrennt leicht schräg in feine Ringe schneiden.



6. Salat mischen

Die **Rote Bete**, die **Tomaten** und die **weißen Lauchzwiebeln** gründlich mit 1EL veganer Mayonnaise und 1EL Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Törtchen** mit den **grünen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Rote-Bete-Tomaten-Salat** servieren.