MARLEY SPOON

Niederländische Sausage Rolls vom Rind

mit buntem Spinatsalat

ca. 45min 4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 500g Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl [2]
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 50ml Tamari-Sojasauce [4]
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 1 große Gurke
- 4 Tomaten
- 200g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2 Eier [1]
- 4EL Tomatenketchup
- 1½TL Senf [3]
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Küchenpinsel

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

Kochtipp
Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1137kcal, Fett 73.0g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 41.0g

1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. 2 Eier aufschlagen und verquirlen. 2EL Ei für Schritt 3 aufbewahren. Das restliche Ei mit dem **Hackfleisch**, dem **Panko-Paniermehl**, der **Gewürzmischung**, der **Sojasauce**, 1TL Senf und je ½TL Salz und Pfeffer gut vermengen.

2. Sausage Rolls vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **16 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.

3. Sausage Rolls backen

Die **Sausage Rolls** so auf den Backblechen platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt, auf der Oberseite zweimal diagonal einschneiden. Das aufbewahrte Ei mit 2EL Wasser verrühren und die **Sausage Rolls** damit bestreichen, dann im Ofen 18–22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist.

4. Dressing anrühren

4EL Olivenöl mit 2EL Essig, ½TL Senf, ½TL Honig und je ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.

5. Gemüse schneiden

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

6. Salat mischen

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.