MARLEY SPOON

# Niederländische Sausage Rolls vom Rind

mit buntem Spinatsalat

ca. 40min  2 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

- 250g Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl [2]
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Tamari-Sojasauce [4]
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 2EL Tomatenketchup
- ¾TL Senf [3]
- ¼TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenpinsel

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

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

**Nährwertangaben pro Portion**
Energie 1141kcal, Fett 73.0g, Kohlenhydrate 80.5g, Eiweiß 41.1g

### 1. Füllung vorbereiten

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**, der **½ des Panko-Paniermehls**, der **Gewürzmischung**, der **Sojasauce**, ½TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.

### 2. Sausage Rolls vorbereiten

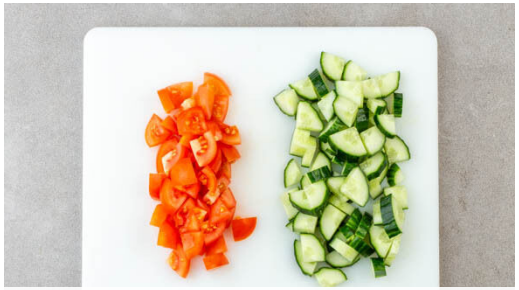
Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **8 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.

### 3. Sausage Rolls backen

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

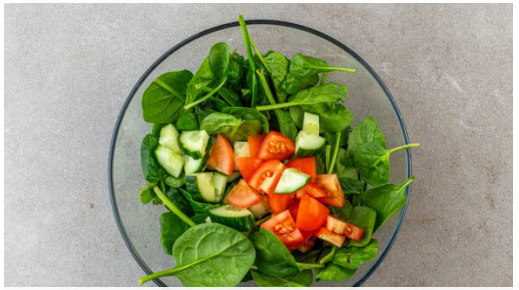
### 4. Dressing anrühren

2EL Olivenöl mit 1EL Essig, ¼TL Senf, ¼TL Honig und je 1 kräftigen Prise 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.