



Blätterteigrollen mit Schweinehack

dazu ein frischer Apfel-Karotten-Salat



30-40min



4 Portionen

Mini-Pasteten mit Hackfleischfüllung kennt man als Snack aus der Backwarenabteilung – aber man kann sie auch ganz einfach selbst machen! Wir schicken dir heute alles, was du brauchst, um Kinderaugen am Esstisch zum Glänzen zu bringen – und ein bisschen Gemüse und Obst haben wir natürlich auch auf den Teller geschmuggelt. Lasst es euch schmecken!

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. BBQ-Sauce ^{1,4}
- 2 Pck. Blätterteig ³
- 2 Äpfel

- 1 Ei ²
- 2TL Senf ⁴
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

Allergene

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

Energie 1001kcal, Fett 58.0g,
Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 37.4g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln.



Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, der **½ der Karottenraspel**, der **BBQ-Sauce**, 2TL Senf sowie je ½TL Salz und Pfeffer verkneten und in **4 gleich große Portionen** aufteilen. 1 Ei aufschlagen und in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und der Länge nach halbieren. Das **Hackfleisch** in 4 langen, schmalen Rollen auf den **Teigstreifen** platzieren. Die **Teigränder** dünn mit Ei bestreichen und über dem Hackfleisch zusammendrücken, sodass **4 lange Teigrollen mit Hackfleischfüllung** entstehen. Die **Rollen** drehen, sodass die Teignaht unten liegt.



Die **Teigrollen** mit dem übrigen Ei bestreichen und in **je 4 gleich große Stücke** schneiden, dann im Ofen in 22-25Min. goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen, damit die **Hackrollen** gleichmäßig Farbe annehmen.



2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Honig und 1 Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Äpfel samt Schale** entkernen, in dünne Stifte schneiden und mit den **restlichen Karottenraspeln** und dem Dressing vermengen. Die fertigen **Hackrollen** mit dem **Äpfel-Karotten-Salat** servieren.



Wenn du Sesamsamen übrig hast, streu sie vor dem Backen über die Hackröllchen – das sieht hübsch aus und schmeckt!

Du willst deine Hackrollen dippen? Dann mach's tomatig-fruchtig - mit Ketchup, Tomatensauce oder Salsa.