



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!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Pck. Blätterteig²
- 2 Äpfel

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- 3EL Tomatenketchup
- 2TL Senf³
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, der **½ der Karottenraspel**, dem **Paprikapulver**, 3EL Ketchup, 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.



3. Hackrollen herstellen

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.



4. Hackrollen backen

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.



5. Salat anmachen

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 **Apfel-Karotten-Salat** servieren.



6. Kleine Extras

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.