



Niederländische Sausage Rolls

mit buntem Spinatsalat



ca. 45min



3 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 Hackfleisch, 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

- 375g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Milch ²
- 3EL Tomatenketchup
- 1TL Senf ³
- ½TL 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

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1089kcal, Fett 64.3g, Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 43.3g



1. Füllung vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch**, das **Panko-Paniermehl**, die **Gewürzmischung**, die **Sojasauce**, ½TL Senf und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer gut vermengen.



2. Sausage Rolls vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen. **1 Teig** in **8 Rechtecke** schneiden. Den **zweiten Teig** halbieren und **eine Hälfte** in **4 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **12 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.



3. Sausage Rolls backen

Die **Sausage Rolls** mit dem Backpapier so auf einem Backblech platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt. Auf der Oberseite jeweils zweimal diagonal einschneiden und die **Sausage Rolls** mit 3EL Milch bestreichen, dann im Ofen 18-22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist.



4. Dressing anrühren

3EL 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.