



## 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 <sup>1</sup>
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 2 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Gurke
- 3 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Milch <sup>2</sup>
- 3EL Tomatenketchup
- 1TL Senf <sup>3</sup>
- 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 1137kcal, Fett 73.0g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 41.0g



### 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.