



Niederländische Sausage Rolls vom Bio-Rind

mit buntem Spinatsalat



ca. 45min



4 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 Bio-Rinderhack, Panko-Paniermehl und 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

- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 50ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 2 Pck. Blätterteig ¹
- 2 Gurken
- 4 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Milch ²
- 4EL Tomatenketchup
- 1½TL Senf ³
- ½TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- 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 1136kcal, Fett 72.9g, Kohlenhydrate 78.5g, Eiweiß 40.9g



1. Füllung vorbereiten

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



4. Dressing anrühren

4EL Olivenöl mit 2EL Essig, ½TL Senf, ½TL Honig und je ½TL Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Sausage Rolls vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **16 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.



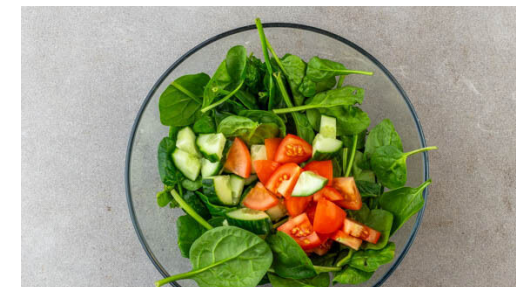
5. Gemüse schneiden

Die **Gurken** längs vierteln und in ca 0,5cm kleine Stücke schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln.



3. Sausage Rolls backen

Die **Sausage Rolls** so auf den Backblechen platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt. Auf der Oberseite jeweils zweimal diagonal einschneiden und die **Sausage Rolls** mit 4EL Milch bestreichen, dann im Ofen 18-22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist. Dabei je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



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.