



## 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 <sup>1</sup>
- 2 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 50ml Tamari-Sojasauce <sup>4</sup>
- 2 Pck. Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Gurken
- 4 Tomaten
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

## Was du zu Hause benötigst

- 4EL Milch <sup>2</sup>
- 4EL Tomatenketchup
- 1½TL Senf <sup>3</sup>
- 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.



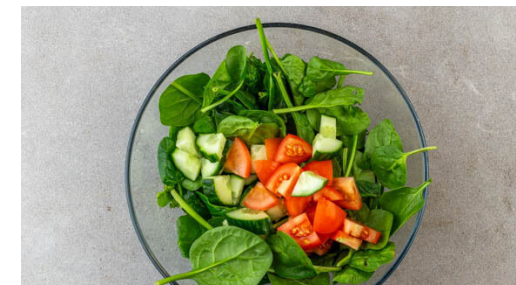
### 5. Gemüse schneiden

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.