



Niederländische Sausage Rolls vom Bio-Rind

mit buntem Spinatsalat



ca. 40min



2 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

- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 50g Panko-Paniermehl ¹
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 25ml Tamari-Sojasauce ⁴
- 1 Pck. Blätterteig ¹
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 50g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Milch ²
- 2EL Tomatenketchup
- ¾TL Senf ³
- ¼TL 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 1140kcal, Fett 72.9g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 41.1g



1. Füllung vorbereiten

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



4. Dressing anrühren

2EL Olivenöl mit 1EL Essig, ¼TL Senf, ¼TL Honig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren.



2. Sausage Rolls vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und in **8 Rechtecke** schneiden. Die **Hackfleischmasse** mit den Händen zu **8 Würsten** formen und mittig auf jeweils ein **Teigrechteck** legen. Die **Teigenden** darüberklappen und mit den Fingern festdrücken.



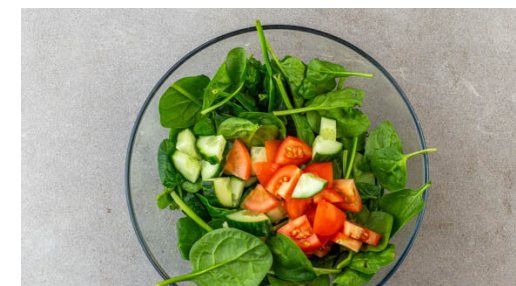
5. Gemüse schneiden

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



3. Sausage Rolls backen

Die **Sausage Rolls** so auf dem Backblech platzieren, dass die Nahtstelle zur Seite zeigt. Auf der Oberseite jeweils zweimal diagonal einschneiden und die **Sausage Rolls** mit 2EL Milch bestreichen, dann im Ofen 18-22Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** gar ist.



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.