



## Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



3-4 Personen

Würstchen im Schlaufrock mal anders – und zwar ganz aufgeweckt als vegane Variante! Die Linsenfüllung steckt voller gesunder Proteine und ist dank Salbei, Paprika und Knoblauch herrlich aromatisch. Dazu servierst du einen erfrischenden Salat aus Sellerie, Apfel und frischer Petersilie, und tankst deine mit Blätterteig umwickelten Leckerbissen in einen geschmacksintensiven Zwiebeldip. Also, wer da nicht munter wird ...

## Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise <sup>10,12</sup>
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Selleriekrolle <sup>9</sup>
- 2 Äpfel

## Was du zu Hause benötigst

- Tomatenketchup
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 922kcal, Fett 45.1g, Kohlenhydrate 103.3g, Eiweiß 17.1g



Die **Teigrollen** mit der Naht nach unten drehen und mit dem Backpapier auf ein oder zwei Backbleche legen. Die Oberseiten jeweils mit 5-6 Schnitten öffnen, sodass Dampf entweichen kann. Die **Teigrollen** dann 20-25Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist.

Die **Petersilie** samt Stängeln fein hacken und in einer großen Schüssel mit der **Mayonnaise** und 1-2EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zwiebelmarmelade** mit 2EL Ketchup verrühren, bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den **Sellerie** vierteln und schälen, den **Apfel** halbieren und entkernen. Beides mit einer Küchenreibe grob raspeln und unter das **Dressing** mengen. Die **Blätterteigrollen** mit dem **Salat** und dem **Zwiebeldip** anrichten und servieren.