



Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



3-4 Personen

Würstchen im Schlafrock 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 tunkst deine mit Blätterteig umwickelten Leckerbissen in einen geschmacksintensiven Zwiebeldip. Also, wer da nicht munter wird ...

- 2 Dosen Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise _{10,12}
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade
- 1 Sellerieknolle ⁹
- 2 Äpfel

- Tomatenketchup
- Pflanzenöl
- Essig
- Salz und schwarzer Pfeffer

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

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

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



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Linsen** in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Die **Salbeiblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in kleine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



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 **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anschwitzen. Den **Knoblauch** ca. 1Min. mitgaren. Vom Herd nehmen und die **Linsen**, den **Salbei**, **2EL Tomatenmark**, **1TL Paprikapulver** und 1 Prise Pfeffer untermengen. Die **Linsen** leicht zerstampfen, sodass eine klebrige Masse entsteht, mit Salz und ggf. mehr **Paprikapulver** würzen.



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 **Teige** mit dem Papier nach unten ausrollen und jeweils in **4 gleich große Rechtecke** schneiden. Jeweils mittig und der Länge nach **1/8 der Linsenmasse** auf den **Teigstreifen** verteilen. Den Rand mit etwas Wasser oder (veganer) Milch befeuchten, dann den **Teig** dicht über der **Füllung** verschließen.



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**