



Niederländische Sausage Rolls

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 Hackfleisch, Panko-Paniermehl und einer herrlichen 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 gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 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

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3), **Sojabohnen** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1092kcal, Fett 65.6g, Kohlenhydrate 82.5g, Eiweiß 43.3g



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.



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.



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.



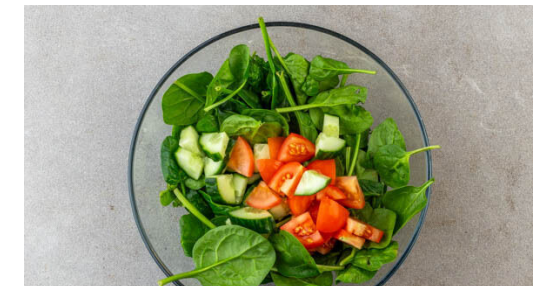
4. Dressing anrühren

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



5. Gemüse schneiden

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



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.