MARLEY SPOON



Blätterteigrollen mit Schweinehack

dazu ein frischer Apfel-Karotten-Salat

30-40min 4 Portionen

Mini-Pasteten mit Hackfleischfüllung kennt man als Snack aus der Backwarenabteilung – aber man kann sie auch ganz einfach selbst machen! Wir schicken dir heute alles, was du brauchst, um Kinderaugen am Esstisch zum Glänzen zu bringen – und ein bisschen Gemüse und Obst haben wir natürlich auch auf den Teller geschmuggelt. Lasst es euch schmecken!

Was du von uns bekommst

- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 500g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Pck. Blätterteig [2]
- 2 Äpfel

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 3EL Tomatenketchup
- 2TL Senf [3]
- 1TL Honig
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- Küchenreibe
- Küchenpinsel

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

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Senf** (3).

Kann Spuren enthalten von: Milch, Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1001kcal, Fett 58.0g, Kohlenhydrate 80.2g, Eiweiß 37.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und grob reiben. Die **Zwiebeln** schälen und fein würfeln.



2. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, der **½ der Karottenraspel**, dem **Paprikapulver**, 3EL Ketchup, 2TL Senf sowie je ½TL Salz und Pfeffer verkneten und in **4 gleich große Portionen** aufteilen. 1 Ei aufschlagen und in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen.



3. Hackrollen herstellen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und der Länge nach halbieren. Das **Hackfleisch** in 4 langen, schmalen Rollen auf den **Teigstreifen** platzieren. Die **Teigränder** dünn mit Ei bestreichen und über dem Hackfleisch zusammendrücken, sodass **4 lange Teigrollen mit Hackfleischfüllung** entstehen. Die **Rollen** drehen, sodass die Teignaht unten liegt.



4. Hackrollen backen

Die **Teigrollen** mit dem übrigen Ei bestreichen und in **je 4 gleich große Stücke** schneiden, dann im Ofen in 22–25Min. goldbraun backen. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen, damit die **Hackrollen** gleichmäßig Farbe annehmen.



5. Salat anmachen

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 1TL Honig und 1 Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Die **Äpfel samt Schale** entkernen, in dünne Stifte schneiden und mit den **restlichen Karottenraspeln** und dem Dressing vermengen. Die fertigen **Hackrollen** mit dem **Apfel-Karotten-Salat** servieren.



6. Kleine Extras

Wenn du Sesamsamen übrig hast, streu sie vor dem Backen über die Hackröllchen – das sieht hübsch aus und schmeckt!

Du willst deine Hackrollen dippen? Dann mach's tomatig-fruchtig – mit Ketchup, Tomatensauce oder Salsa.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**