MARLEY SPOON



Blätterteigrollen mit Schweinehack

dazu ein frischer Apfel-Karotten-Salat

30-40min 2 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

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Pck. Blätterteig [2]
- 1 Apfel

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei [1]
- 1½EL Tomatenketchup
- 1TL Senf [3]
- ½TL 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 1016kcal, Fett 59.1g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 39.0g



1. Zutaten vorbereiten

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



2. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, der **½ der Karottenraspel**, der **½ des Paprikapulvers**, 1½ Ketchup, 1TL Senf sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und in **2 gleich große Portionen** aufteilen. 1 Ei aufschlagen und in einer kleinen Schüssel mit einer Gabel verquirlen.



3. Hackrollen herstellen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und der Länge nach halbieren. Das **Hackfleisch** in 2 langen, schmalen Rollen auf den **Teigstreifen** platzieren. Die **Teigränder** dünn mit Ei bestreichen und über dem Hackfleisch zusammendrücken, sodass **2 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.



5. Salat anmachen

1EL Olivenöl, 1EL Essig, ½TL Honig und 1 Prise Salz zu einem Dressing verrühren. Den **Apfel 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**