MARLEY SPOON



Blätterteig mit herzhaftem Schweinehack

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Salat

30-40min 4 Portionen

Können Röllchen Sünde sein? Vielleicht sind sie deren Ergebnis, aber wer von uns ohne Sünde ist, der bereite das erste Röllchen! Und das geht so: Du hüllst deftig gewürztes Schweinehack in geschmeidigen Blätterteig und backst das Ensemble zu köstlicher Vollkommenheit. Der besondere Stargast darin und darauf ist ein feines Pesto mit getrockneten Tomaten, dazu gibt's erfrischenden Rucola-Gurken-Salat – alle Sünden vergeben!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 2 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 100g Bio-Semmelbrösel [1]
- 2 Pck. Blätterteig [1]
- 2 Gurken
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

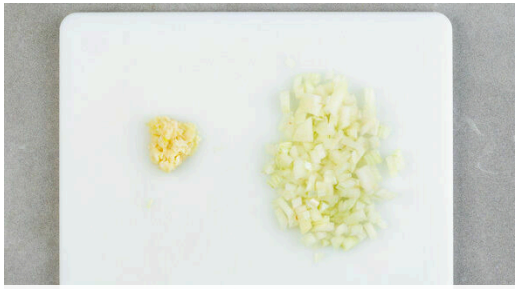
- Backofen und 2 Backbleche

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

Allergene
Enthält: **Gluten** (1).

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

Nährwertangaben pro Portion
Energie 998kcal, Fett 61.3g, Kohlenhydrate 72.3g, Eiweiß 38.3g



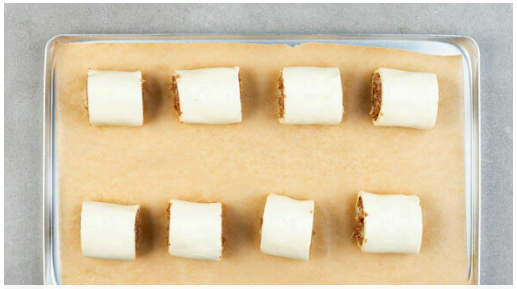
1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Hackfleisch vorbereiten

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch**, ca. **¾ des Pestos**, den **Semmelbröseln** und je ½TL Salz und Pfeffer vermengen.



3. Röllchen formen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Das **Hack** zu 2 Rollen formen und jeweils mit einem **Teig** umwickeln. Mit der Naht nach unten auf die Bleche legen, mit einem scharfen Messer jeweils in **8 Scheiben** schneiden und im Ofen 15–20Min. backen bis der **Teig** goldbraun und das **Fleisch** gar ist. Je nach Ofen die Position der Bleche zwischendurch tauschen.



4. Gemüse schneiden

Inzwischen die **Gurken** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Rucola** grob schneiden.



5. Salat zubereiten

Die **Gurken** und den **Rucola** mit je 2EL Olivenöl und Essig vermengen und den **Salat** mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Die **Blätterteig-Hack-Röllchen** mit dem **Salat** anrichten, mit dem **übrigen Pesto** garnieren und servieren.

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**