MARLEY SPOON



Blätterteig mit herzhaftem Bio-Rindertatar

mit Tomaten-Oliven-Pesto und Salat

30-40min 2 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 Bio-Rindertatar 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
- 1 Knoblauchzehe
- 250g Bio-Rindertatar
- 1 Becher Tomaten-Oliven-Pesto
- 50g Bio-Semmelbrösel [1]
- 1 Pck. Blätterteig [1]
- 1 Gurke
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

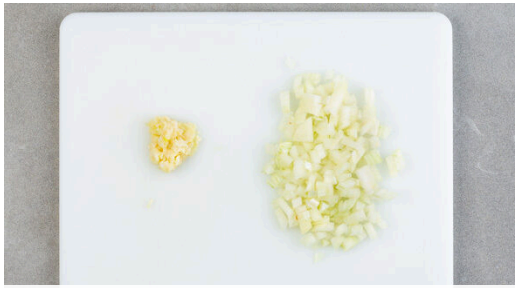
- Backofen und Backblech

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 1008kcal, Fett 61.3g, Kohlenhydrate 74.2g, Eiweiß 38.6g



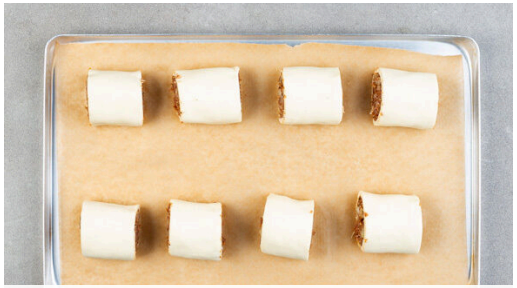
1. Zwiebel schneiden

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 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



3. Röllchen formen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Das **Hackfleisch** zu einer Rolle formen und mit dem **Teig** umwickeln. Mit der Naht nach unten auf das Blech legen, mit einem scharfen Messer in **8 Scheiben** schneiden und im Ofen 15–20Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und knusprig und das **Fleisch** gar ist.



4. Gemüse schneiden

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



5. Salat zubereiten

Die **Gurken** und den **Rucola** mit je 1EL 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.