



## Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



2 Personen

Würstchen im Schlaufrock mal anders – und zwar ganz aufgeweckt als vegane Variante! Die Linsenfüllung schmeckt dank Salbei, Paprika und Knoblauch herrlich aromatisch. Dazu servierst du einen erfrischenden Salat aus Sellerie, Apfel und frischer Petersilie, und tunkst deine mit Blätterteig umwickelten Leckerbissen in einen geschmacksintensiven Zwiebeldip. Also, wer da nicht munter wird ...

## Was du von uns bekommst

- 1 Dose Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>
- 1 Päckchen vegane Mayonnaise <sup>10,12</sup>
- 2 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>12</sup>
- 1 Selleriekrolle <sup>9</sup>
- 1 Apfel

## Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Kartoffelstampfer
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Sellerie (9), Senf (10), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 927kcal, Fett 46.0g, Kohlenhydrate 100.5g, Eiweiß 18.6g



1. Zutaten vorbereiten



2. Füllung zubereiten



3. Teig füllen



4. Teigrollen backen



5. Dressing zubereiten



6. Dip und Salat zubereiten

Die **Teigrollen** mit der Naht nach unten drehen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Die Oberseiten jeweils mit 5-6 Schnitten öffnen, sodass Dampf entweichen kann. Die **Teigrollen** dann 20-25Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und goldbraun ist.

Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden mit der **Mayonnaise** und 1EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zwiebelmarmelade** mit 1EL Ketchup verrühren, bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den **Sellerie** vierteln und schälen, den **Apfel** halbieren und entkernen. Beides mit einer Küchenreibe grob raspeln und unter das **Dressing** mengen. Die **Blätterteigrollen** mit dem **Salat** auf Teller verteilen, mit dem **Zwiebeldip** anrichten und servieren.