



## Veganes Linsenwürstchen im Blätterteig

mit Sellerie-Apfel-Salat und Zwiebeldip



ca. 45min



3-4 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 tankst deine mit Blätterteig umwickelten Leckerbissen in einen geschmacksintensiven Zwiebeldip. Also, wer da nicht munter wird ...

## Was du von uns bekommst

- 2 Dosen Linsen
- 15g Petersilie & Salbei
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 2 Packungen Blätterteig <sup>1</sup>
- 2 Päckchen vegane Mayonnaise <sup>10,12</sup>
- 3 Päckchen Zwiebelmarmelade <sup>12</sup>
- 1 Selleriekrolle <sup>9</sup>
- 2 Äpfel

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- große 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 891kcal, Fett 46.1g, Kohlenhydrate 93.9g, Eiweiß 17.2g



Die **Teigrollen** mit der Naht nach unten drehen und mit dem Backpapier auf ein oder zwei Backbleche 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 und mit der **Mayonnaise** und 1-2EL Essig verrühren. Das **Dressing** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die **Zwiebelmarmelade** mit 2EL Ketchup verrühren, bei Bedarf etwas Wasser zugeben. Den **Sellerie** vierteln und schälen, die **Äpfel** 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.