



HACKFLEISCH-BLÄTTERTEIG-ROLLEN

mit Tomatendip

ADD-ON



Rinderhackfleisch



frischer Blätterteig



Ketchup



Tomate (Roma)



Schalotte



Petersilie



Salbei



Schnittlauch



Semmelbrösel



Milch

30 Minuten

Stufe 1

2 Tag 1-2 kochen

903

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Gemüsereibe**, **1 große Schüssel** und **1 kleine Schüssel**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Blätter von **Petersilie** und **Salbei** abzupfen und fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Schalotte abziehen, halbieren und fein hacken.



2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

Hackfleisch, gehackte **Kräuter**, gehackte **Schalotte** und **Semmelbrösel** in eine große Schüssel geben. Ausreichend mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und gründlich mit einem Kochlöffel vermengen, bis sich die **Hackmasse** wieder zu einem Klumpen formt.

★ **TIPP:** Du kannst testen, ob genug Salz in der Masse ist, indem Du eine teelöffelgroße Menge in einer Pfanne kurz durchbrätst und kostest.



3 BLÄTTERTEIG FÜLLEN

Blätterteig mit Backpapier ausrollen, mit der langen Seite zu Dir hin ausbreiten und mit einem Messer oder einer Schere senkrecht in 3 gleich große Teile teilen. **Hackmasse** zu 3 länglichen, gleich großen **Würsten** formen.

★ **TIPP:** Du musst dabei nicht sehr genau sein. **Hackmasse** an den Schnittkanten der Länge nach auf den **Blätterteigplatten** verteilen und diese dann mithilfe des Backpapiers zu 3 länglichen **Strudeln** zusammenrollen.



4 BACKEN

Hackfleischrollen mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech umsetzen, mit etwas **Milch** bestreichen und mit **Pfeffer*** würzen. Danach im vorgeheizten Ofen für ca. 15 – 18 Min. backen, bis das **Fleisch** gar und der **Blätterteig** gebräunt und aufgegangen ist.



5 FÜR DEN DIP

Währenddessen **Tomatenketchup** in eine kleine Schüssel umfüllen. **Tomate** mithilfe einer **Gemüsereibe** grob in den **Ketchup** reiben. Alles gut vermischen, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und zur Seite stellen.



6 ANRICHTEN

Nach Ende der Backzeit **Blätterteigrollen** aus dem Ofen nehmen und in ca. 2 – 3 cm dicke Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit dem **Tomatendip** genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Rinderhackfleisch	300 g
frischer Blätterteig 1)	1
Ketchup	40 ml
Tomate (Roma) NL ES	1
Schalotte NL	1
Petersilie/Salbei	10 g
Semmelbrösel 1)	50 g
Milch 5)	200 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
🍴 Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	920 kJ/220 kcal	4.655 kJ/1.113 kcal
Fett	14,02 g	70,94 g
– davon ges. Fettsäuren	6,42 g	32,47 g
Kohlenhydrate	14,42 g	72,99 g
– davon Zucker	2,26 g	11,43 g
Eiweiß	8,70 g	44,00 g
Salz	0,553 g	2,799 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

NL: Niederlande ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at