



# HACKFLEISCH-BLÄTTERTEIG-ROLLEN

mit Tomatendip

ADD-ON



gemischtes Hackfleisch



frischer Blätterteig



Ketchup



Tomate (Roma)



rote Zwiebel



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.

**Zwiebel** abziehen, halbieren und fein hacken.



## 2 FÜLLUNG ZUBEREITEN

**Hackfleisch**, gehackte **Kräuter**, gehackte **Zwiebel** 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.

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Petersilie/Salbei/Schnittlauch	10 g
rote Zwiebel <b>ES</b>	1
gemischtes Hackfleisch	300 g
Semmelbrösel <b>1)</b>	50 g
frischer Blätterteig <b>1)</b>	1
Milch <b>5)</b>	200 ml
Ketchup	40 ml
Tomate (Roma) <b>NL   BE   ES</b>	1
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

🍴 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte 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. 550 g)
Brennwert	889 kJ/213 kcal	4.678 kJ/1.118 kcal
Fett	13 g	68 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	31 g
Kohlenhydrate	14 g	74 g
– davon Zucker	2 g	12 g
Eiweiß	9 g	45 g
Salz	1 g	3 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 **BE:** Belgien **ES:** Spanien

## GUTEN APPETIT!

#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