

Blätterteigrolle mit Gemüse- Fleischfüllung und Dipsauce

Zutaten für 8 Personen

1 Pkg. Blätterteig (TK)
350 g Faschiertes, gemischt
150 g Gemüsewürfeln
2 Semmeln
1 Ei
1 Zwiebel
Majoran, Kümmel
100 g. Mozzarella
250 g Sauerrahm
250 g Magertopfen
1 Ei
2 Zehen Knoblauch
Basilikum, Majoran, Salz und Pfeffer
Wasser

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen Blätterteig auftauen, auf einem Tuch zu einem Rechteck ausrollen. Mozzarella in Würfel schneiden. Das Faschierte mit Mozzarella, eingeweichten Semmeln, Ei und Mais vermischen mit Pfeffer, Salz, Majoran und Kümmel abschmecken. Die Mischung auf den ausgerollten Blätterteig verteilen, die Ränder mit Ei bestreichen, zu einer Rolle drehen. Die Enden gut verschließen, auf ein befettetes Blech legen, mit Ei bestreichen.. Die Rolle ca. 40 Minuten backen. Rolle in Scheiben schneiden und mit der Dipsauce servieren.

Dipsauce:

Sauerrahm, Magertopfen, zerdrückte Knoblauchzehen, fein gehackten Basilikum, etwas Pfeffer und Salz verrühren.

Tipp für Blätterteigschnecken

Die gefüllte Blätterteigrolle im Rohzustand in Scheiben portionieren, auf ein befettetes Backblech legen mit Ei bestreichen und backen. Die Backzeit wird dadurch um 20 Minuten verkürzt. www.wittlinger-therapiezentrum.com