

Blätterteigrollen mit Gemüsefüllung und Salat

Auflauf (Backofen)

(Rezepte jeweils für 3-4 Personen)

Zutaten:

2-3 Pk. fertiger Blätterteig (ist i. d. R. vegan, d.h. ohne Ei, Milch, Butter, etc.), Backpapier;
div. Gemüse nach Wahl, z.B.: 1 Stg. Lauch, 1 Zucchini, 1 gr. Fenchel, 4 gr. braune
Champignons, 2 Tomaten, 1 EL Tomatenmark, 200 g Veggie-Hack (Edeka, Aldi, ...).

Zubereitung:

Gemüse in sehr dünne Scheiben schneiden, 'Hack' scharf anbraten, Gemüse kurz
mitschmoren (nicht garen!), mit Tomatenmark, Salz & (kräftig) Pfeffer würzen.
Dann die Masse auf die Blätterteigplatten geben & einrollen; mit Wasser bestreichen &
auf Backpapier bei 200°C ca. 35 min. im Backofen goldbraun backen.

Wenn gewünscht, dazu einen frischen Salat erstellen.

Variationen:

Blätterteigtaschen: Blätterteigscheiben halbieren & jew. mit 1 Sch. veganem Käse &
Gemüse nach Wahl belegen (z.B. auch TK-Spinat), Ecken diagonal zusammenfallen,
mit Wasser od. Öl einpinseln; ca. 30 min. auf Backpapier im Backofen bei 200 °C backen.

Bemerkungen:

Uta: BGL 2014

Die 'deutsche Antwort' auf die chinesische Frühlingsrolle (haha!) - sehr lecker!

Links:

[Eigenkreation.](#)

Bilder:

