

## 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:

