



Blätterteigrollen

Zutaten

- 450g TK-Blätterteig
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 400g Kidneybohnen
- 400g Mais
- 400g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 1/2TL Cayennepfeffer
- 1/2TL edelsüßes Paprikapulver
- 2EL frisch gehackter Kerbel

Den Blätterteig auftauen lassen. Knoblauch und Zwiebel schälen und hacken. Tomaten von den Stielansätzen befreien und würfeln. Bohnen und Mais abtropfen lassen. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 180 °C) vorheizen.

Das Gemüse mit Hackfleisch, Ei, Gewürzen und Kerbel mischen. Das zweite Ei trennen. Aus dem Blätterteig ein Rechteck ausrollen (etwas Blätterteig übrig lassen) und an den Rändern mit Eiweiß bestreichen. Die Hackmischung darauf verteilen und den Teig zusammenklappen. Aus dem restlichen Blätterteig Verzierungen bilden, mit Eiweiß bestreichen und den Teig damit dekorieren. Mit Eigelb einstreichen.

Den Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Ofen etwa 40 Minuten backen. Danach in Scheiben schneiden und mit Salat servieren.