



Gefüllte Blätterteigrolle mit Sauerkraut und Salat

2 Portionen

1	Blätterteig
1	Zwiebel
1 EL	Bratöl
1	Knoblauch
200 g	Sauerkraut
1	Kartoffeln
1	Paprika
1	Möhre
	Salz und Pfeffer
	Kümmel
	Curry
1EL	Tomatenmark
	Eigelb
50 g	Feldsalat
1/4	Radicchio
1/2	Apfel
	Dressing

4 Portionen

2
2
2 EL
1
400 g
2
2
2
2 EL
100 g
1/2
1

Das sollten Sie zuhause haben:
Zwiebel, Knoblauch, Kartoffel, Salz,
Pfeffer, Kümmel, Curry, Ei, Dressing

Tipp:
mit einer Packung
Schinkenspeckwürfel schmeckt es
auch ganz gut, wenn man nicht grad
Vegetarier ist.

Zubereitung

Blätterteig ausbreiten und mit Salz und Pfeffer würzen. Ofen vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und anbraten. Möhre ebenfalls würfeln und kurz mitanbraten. Die Kartoffeln und Paprika in feine Würfel schneiden und alles miteinander vermischen. Gewürze und Sauerkraut zugeben.

Die Füllung auf dem Blätterteig verteilen. Den Rand mit Ei einstreichen. Blätterteig der Länge nach zusammenrollen (geht mit dem Backpapier sehr gut), aufs Backblech legen. Mit dem restlichen Eigelb bepinseln für eine schönen Farbe. Die obere Seite leicht einschneiden, damit der Dampf beim Backen entweichen kann.

Bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 40 min backen.

Die Rollen in Stücke schneiden und mit dem Salat heiß servieren.