

leicht verändert aus Essen&Leben: Australien/Neuseeland

Gemüseröllchen mit Tomatensugo

12 Röllchen

Zutaten

1 kg Dosentomaten, 200ml süßer Essig, 125g Zucker, 1 Zucchini, 2 Schalotten, 1 Kartoffel, 1 Süßkartoffel, 100 g Rinderhack, 100 g TK-Erbesen, 4 Frühlingszwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 20 g Ingwerwurzel, 10 Gewürznelken, 1 Esslöffel Pimentkörner, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 3 Teelöffel Salz, 12 Blatt Blätterteig (ca.12x12cm) ,1 Eigelb, 10 g Butter



Zubereitung

1. Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken
2. Frühlingszwiebeln putzen, fein schneiden
3. die Dosentomaten mit dem Essig, Zucker, Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Piment, Nelken, 2 Teelöffel Salz im Topf ca. 1,5 Stunden kochen
4. Schalotten fein schneiden
5. Kartoffel, Süßkartoffel und Zucchini in erbsengroße Würfel schneiden
6. Hackfleisch, Kartoffel- und Süßkartoffelwürfel in wenig Butter kurz anschwitzen
7. Hackfleisch, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zucchini, Erbsen und Schalotten vermengen und mit 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Cayennepfeffer würzen
8. Backofen auf 180° Umluft vorheizen
9. Blätterteigblätter auftauen
10. Backblech leicht mit Butter einfetten
11. Tomatensauce durch die flotte Lotte oder ein Sieb streichen,
12. Gemüsefüllung auf die Blätterteigblätter geben, diese rollen oder zusammenfalten,
13. die überlappenden Teigflächen befeuchten, damit sie zusammenkleben
14. die Röllchen nun mit Eigelb bepinseln und auf das Blech setzen
15. die Röllchen etwa 15 Minuten backen
16. die Tomatensauce kann warm oder kalt dazu gereicht werden

Zeitbedarf

2 Stunden