

Blätterteigrollen

einfach | ⌚ 40 min



ZUTATEN

👤 6-8

- > 1 Blätterteig, rechteckig
- > 200 g Walnüsse
- > 3 TL Harissa / Sambal Oelek (oder eine andere scharfe Paste)
- > 3 EL Agavendicksaft
- > 3 EL Tomatenpüree oder Ketchup
- > ½ Bund Petersilie
- > 1 Knoblauchzehe
- > 2 Peperoni, gelb und rot

ZUBEREITUNG

- 1 Walnüsse mit scharfem Messer in kleine Stücke hacken. Die Walnüsse in einer Schüssel mit dem Harissa, dem Agavendicksaft und dem Tomatenpüree vermischen. Petersilie klein schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken und beides unter die Nussmasse mischen.
- 2 Beide Peperoni halbieren und in feine Streifen schneiden.
- 3 Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen.
- 4 Den Blätterteig in etwa 3 cm breite Streifen schneiden.
- 5 Etwas Nussmischung mit jeweils einem gelben und einem roten Peperonistreifen auf den Blätterteigstreifen legen, zusammenrollen und nach genügend Überlappung abtrennen. (Die Rollen am besten auf ein separates Backblech legen.)
- 6 Für circa 20 min in den Backofen geben, bis der Blätterteig schön braun ist.



Mehr Rezepte findest du unter vegan.ch/rezepte