

Blätterteig-Gemüse mit Speck



Zutaten (für 30 Stück):

1 Packung Blätterteig, TK (= 450 g)

1 große Möhre

250 g Kartoffeln

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Speiseöl

100 g durchwachsener Speck

1 EL Löwensenf Extra

2 EL Löwensenf Medium

1 Eigelb

1 TL Milch

Zubereitung:

Fünf Blätterteigscheiben auftauen lassen und den Rest wieder einfrieren. Möhre putzen, mit Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, in Ringe schneiden und waschen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck ebenfalls würfeln und darin anbraten. Gemüse dazugeben, alles ca. 15 Minuten dünsten und mit Löwensenf Extra würzen. Die Masse abkühlen lassen. Jede Blätterteigplatte mit Löwensenf Medium bestreichen, die Gemüsemasse darauf verteilen und aufrollen. Ins Gefrierfach legen und leicht anfrieren lassen. Vorsichtig in je 6 Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb und Milch verrühren und die Scheiben damit einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
kJ/kcal p. St.: 288/69