

Hackfleischrolle in Blätterteig

Zutaten für 6 Portionen:

300 g tiefgefrorener Blätterteig
2 Zwiebeln
1 kleine Stange Lauch /Porree
300 g Weißkohl
150 g Champignons
400 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Butter
3 Eigelb
1 TL Salz
1 Msp. Weißer Pfeffer
1 TL Sojasauce
100g Gouda
1 Eiweiß

**Torsten Büsker, Leiter der
Buchhaltung**
„Wir kochen gerne gemeinsam Hackfleisch-
rolle in Blätterteig.“



Zubereitung

Den Blätterteig auftauen lassen. Die Zwiebeln würfeln, den Lauch in Ringe und Weißkohl in feine Streifen schneiden. Die Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden.

Die Zwiebelwürfel und das Hackfleisch in der Butter anbraten. Das Gemüse zugeben und unter häufigem Umrühren 10 Minuten dünsten.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen. Die Hackfleischmasse vom Herd nehmen und mit zwei Eigelb, dem Salz, dem Pfeffer und der Sojasauce verrühren. Den Käse kleinwürfeln.

Den Blätterteig zu einem großen Rechteck ausrollen und die Hackfleischmasse darauf verteilen, die Ränder 2 cm breit frei lassen. Den Käse drüberstreuen.

Die Teigblätter mit verquirltem Eiweiß bestreichen und den Teig aufrollen, die Ränder leicht andrücken.

Die Fleischrolle auf ein nasses Backblech legen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen.

Im Backofen 35 Minuten backen und heiß servieren.