

leicht verändert aus Essen&Leben: Australien/Neuseeland

Gemüseröllchen mit Tomatensugo

24 Röllchen

Zutaten

1 kg Dosentomaten, 2 Knoblauchzehen, 20 g Ingwerwurzel, 4 Frühlingszwiebeln, 100 ml süßer Essig, 125g Zucker, 10 Gewürznelken, 1 Esslöffel Pimentkörner, 100 g Rinderhack, 1 Kartoffel, 1 Süßkartoffel, 1 Zucchini, 2 Schalotten, 100 g TK-Erbsen, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 3 Teelöffel Salz, 24 Blatt Blätterteig (ca.12x12cm), 1 Ei, 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. Kartoffel, Süßkartoffel und Zucchini in erbsengroße Würfel schneiden
5. Hackfleisch, Kartoffel- und Süßkartoffelwürfel in wenig Butter kurz anschwitzen
6. Schalotten fein schneiden
7. Hackfleisch, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Zucchini, Erbsen und Schalotten vermengen und mit 1 Teelöffel Salz und 1 Teelöffel Cayennepfeffer würzen
8. die Mischung abkühlen lassen
9. Backofen auf 180° Umluft vorheizen
10. Blätterteigblätter auftauen
11. Backblech leicht mit Butter einfetten oder mit Backpapier auslegen
12. Tomatensauce pürieren
13. Gemüsefüllung auf die Blätterteigblätter geben, diese rollen oder zusammenfalten,
14. die überlappenden Teigflächen befeuchten, damit sie zusammenkleben
15. das Ei aufschlagen und mit einem Teelöffel Wasser mischen, damit die Röllchen bepinseln und auf das Blech setzen
16. die Röllchen etwa 15 Minuten backen
17. die Tomatensauce kann warm oder kalt dazu gereicht werden

Zeitbedarf

2 Stunden