

Blätterteigrollen mit Ofen-Möhrrchen-Salat

35 Minuten

Zutaten

1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal ca. 270g,
2 Primello Minirollen Wildlachs, 1 Ei Größe M //
Für den Ofen-Möhrrchen-Salat: 800 g kleine
Bundmöhrrchen, 4 EL Olivenöl, 2 EL
Ahornsirup, etwas Salz, 5 EL Aceto Balsamico,
etwas Pfeffer



So wird's gemacht

Den Blätterteig auf der Arbeitsplatte leicht ausrollen, mit den Primello Minirollen Wildlachs bestreichen und von der kürzeren Seite her aufrollen. Die Rolle in Scheiben von ca. 1-1,5 cm schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech nebeneinander legen. Das Ei in einer Schüssel aufschlagen und mit einem kleinen Schneebesen verquirlen. Die Blätterteigscheiben damit bestreichen und im Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, ca. 20-25 Minuten backen. // Zubereitung Ofen-Möhrrchen-Salat: Möhrrchen putzen, schälen, waschen und längs halbieren. Olivenöl und Sirup gut verrühren, mit den Möhrrchenhälften mischen, salzen und auf ein Backblech verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen, abkühlen lassen. Auf einer Platte anrichten und mit Aceto Balsamico beträufeln, mit Pfeffer abschmecken und zu den Blätterteigrollen servieren.

Zubereitung

