

# Hackfleisch-Blätterteig-Rolle

## Für 3 Personen

500 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
290 g Champignons (Dose)	3 EL Tomatenmark	1/4 Paprikaschote gelb
1/4 Paprikaschote grün	1/4 Paprikaschote rot	3 EL Petersilie
6 kl .Sch. Butterkäse	Salz, Pfeffer	Paprika, edelsüß
1 Rolle Blätterteig	1 Eigelb	Milch, Öl
Backpapier		

Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Champignons ablaufen lassen. Paprika putzen, waschen und in feine Würfelchen schneiden. Öl erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten. Zwiebel und Knoblauch zugeben, ebenso die Pilze. Paprikawürfel zugeben und Tomatenmark einrühren. Bei schwacher Hitze gut 10 Minuten schmurgeln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Petersilie zugeben.

Blätterteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Die Hackmasse darauf verteilen. Etwa 1 cm Rand lassen. Mit dem Käse belegen. An den Seiten nach oben einschlagen und zusammendrücken.

Eigelb mit ganz wenig Milch verquirlen und das 'Paket' damit bestreichen. Backblech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rolle vorsichtig auf das Blech legen und ca. 30 Minuten backen.

NN am 22. Juli 2022