



Schinken-Lauch-Röllchen

mit fruchtigem Salat



20-30min



2 Personen

Diese Schinken-Lauch-Röllchen sind was ganz Besonderes: Wir bestreichen Blätterteig mit Sauerrahm und streuen dann Schinken, Lauch und Käse darüber. Aufgerollt wird er dann in kleine Röllchen geschnitten und gebacken und zum Schluss mit einem fruchtigen Orangen-Karotten-Salat serviert. Da läuft jedem das Wasser im Mund zusammen!

Was du von uns bekommst

- Gran Biraghi Hartkäse ⁷
- Karotte
- Blätterteig ¹
- Sauerrahm ⁷
- Orange
- Schinken
- Lauch
- Eisbergsalat

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 860.0kcal, Fett 60.4g, Eiweiß 24.8g, Kohlenhydrate 51.4g



1. Füllung vorbereiten

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. **Schinken** in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. **Käse** reiben. **Lauch** längs halbieren, gut waschen und in sehr feine Streifen schneiden.



4. Röllchen schneiden

Teigrolle mit der zusammengelegten Seite nach unten in ca. 3cm dicke Scheiben schneiden. Die **Schnecken** mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech mit Backpapier legen und im Ofen ca. 10-15Min. knusprig aufbacken.



2. Teig befüllen

Teig auf Backpapier ausrollen, mit der **Hälfte vom Sauerrahm** bestreichen, dabei auf einer kurzen Seite ca. 4cm Teig frei lassen. Nun mit **Käse, Schinken** und **Lauch** gleichmäßig bestreuen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Gemüse schneiden

Inzwischen **Orangenschale** rundherum bis zum Fruchtfleisch abschneiden, dann das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm dünne Spalten schneiden. Die **Karotte** schälen und auf der groben Seite der Küchenreibe raspeln. Den **Salat** waschen, vom Strunk befreien und in mundgerechte Streifen schneiden.



3. Teig rollen

Den **Teig** der kurzen Seite nach vorsichtig, jedoch eng, in Richtung der freien Teigseite zusammenrollen und das Ende gut verschließen.



6. Salat zubereiten

Karotten, Orangenspalten und **Salat** vermengen und mit 1EL Essig, 2EL Olivenöl marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die warmen **Röllchen** mit dem **Salat** servieren.