



Orientalische Blätterteig Rolle mit Minze - Joghurt

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Küche, die der ganzen Familie schmeckt

Zutaten

- 500 g Fertig - Blätterteig
- 600 g Rindsgehacktes, gebrösel
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1- 2 Chilischoten, fein gewürfelt, (nach eigenem Geschmack)
- 1 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt (nach eigenem Geschmack)
- 3 cm Ingwerwurzel in feinen Streifen
- 40 g Pinienkerne, geröstet
- 30 g Rosinen, gewaschen
- 1/2 Bund Koriandergrün, gehackt
- 3 EL Sauerrahm / Schmand
- ¼ TL Nelken, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 kleines Bündchen frische Minze
- 200 g Bio Joghurt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Pinienkerne fettfrei in einer kleinen Stilpfanne bräunen, kurz die Rosinen dazu geben, mit an

schwenken.

Schritt3

Das Koriandergrün hacken und den Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer großen Platte ausrollen und auf eine Küchentuch legen.

Schritt4

Der Ansatz für die Füllung:

Schritt5

In einem ausreichend großen Schmortopf das Öl erhitzen und das zerbröselte Gehackte zunächst scharf anbraten.

Schritt6

Die Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chiliwürfelchen dazu geben, mit Salz, gemahlene Nelken und Zimtpulver würzen.

Schritt7

Mit dem Sauerrahm ablöschen, erst jetzt die Pinienkerne, Rosinen und den gehackten Koriander unterheben, alles etwas abkühlen lassen, nachschmecken.

Schritt8

Die Masse im unteren Drittel des Blätterteigs als länglichen Streifen verteilen und mit Hilfe des Küchentuchs einrollen; die Enden gut zusammen drücken.

Schritt9

Mit der Naht nach unten auf das flache, gefettete Backblech setzen und bei 180 ° C für ca. 40 min. in den Backofen schieben. (Vorgeheizt, mittlere Schiene)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Aus dem Ofen nehmen, ca. 5 min. abkühlen lassen und in beliebig große Stücke schneiden. Dazu passt der Bio - Sauerahm mit gehackter Minze und eigentlich jede Art von Salaten.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** Minze - Joghurt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orientalische-blaetterteig-rolle-mit-minze-joghurt/>