

# 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/>