

# Blätterteigröllchen mit zweierlei Füllung

Mediterran mit Pilzen und Zucchini & mit Spinat und Cashewnüssen

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200 °C vorheizen (bzw. gemäß der Anleitung auf dem Blätterteig). Dann zunächst die zwei verschiedenen Füllungen zubereiten:
- 2. Tomaten-Zucchini-Pilz-Füllung: Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Den Knoblauch zusammen mit der Hälfte der Zwiebelwürfel in einer Pfanne in etwas Öl glasig dünsten. Zucchino waschen, sehr klein würfeln und dazugeben. Ein paar Minuten anbraten und dann die Kinder Tomatensauce dazugeben. Die Sauce aufköcheln und etwas reduzieren lassen (umso weniger Feuchtigkeit in der Füllung umso luftiger und lockerer der Blätterteig). Die fertige Sauce mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Cashew-Spinat-Füllung: Restliche Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit etwas Ölglasig dünsten. Blattspinat waschen, von den dicken Stielen befreien und grobhacken. Sobald die Zwiebelstückchen glasig sind, Spinat in die Pfanne geben, zusammenfallen lassen und mitdünsten. Dann Cashew-Nüsse dazugeben. Zum Schluss noch mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4. Den Blätterteig circa 10 Minuten vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und entrollen (muss kühl verarbeitet werden). In der Mitte teilen, sodass es zwei Teig-Rechtecke ergibt. Dann auf beiden Teigstreifen je eine Füllung in der Mitte aufbringen und fest aufrollen. Wichtig: Ausreichend freien Rand lassen fürs Einrollen!
- 5. Jede Blätterteig-Rolle mit einem scharfen Messer in circa 2 bis 3 cm dicke Stücke schneiden. Diese auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und im Backofen auf mittlerer Schiene circa 15 bis 20 Minuten bei 180 °C goldbraun backen.

6.	Tipp: Die Blätterteigröllchen schmecken heiß und kalt - zum Beispiel zu Salat. Sie lassen sich auch sehr gut einfrieren.



#### Zutaten

### Naturata Zutaten

1/2 Glas Kinder Tomatensauce (165 g)

50 g Cashewkerne, großer Bruch

etwas Bratöl Olive

etwas Atlantik Meersalz, fein

#### Weitere Zutaten

1 Packung fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

50 g Champignons

1 Zucchino

200 g Blattspinat

etwas Pfeffer