

Vegane Kartoffel-Hack-Rolle

www.darkfairyssenf.com

Zutaten für 2 Rollen

- 2 Rollen Blätterteig
- 200g veganes Hack
- 400g Tomaten in Stücken
- 1 Zwiebel
- 5 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen

Außerdem: Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit

ca. 60 Minuten (inkl. ca. 30 Minuten Backzeit)

Und so wird's gemacht

1. Den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen. Wirf auch einen Blick auf die Packungsangaben. Meistens sollte er eine Weile bevor man ihn ausrollt, aus dem Kühlschrank genommen werden. Dann lässt sich leichter mit dem Teig arbeiten. Außerdem den Ofen vorheizen. Die ideale Temperatur ist auf dem Teig angegeben, ich meine meistens liegt sie bei 200°C Ober-/Unterhitze.
2. Dann als erstes die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und vorkochen (ca. 15 Minuten).
3. Nachdem die Kartoffeln abgeschüttet sind, schneidest du die Zwiebel sowie die Knoblauchzehen in feine Würfel. Schwitze Zwiebeln und Knoblauch in einer großen Pfanne an.
4. Gib das Hack dazu und zerteile es mit einem Kochlöffel in der Pfanne. Brate es gut an und vermische es mit den Zwiebeln und dem Knoblauch.
5. Gib die Tomaten und die Kartoffelwürfel in die Pfanne dazu und würze mit Salz und Pfeffer.
6. Lass das ganze kurz aufkochen und schmecke es ggf. noch einmal mit Salz und Pfeffer ab.



Achtung: Der Teig wird weich und kann schnell reißen. Zügig arbeiten ist angesagt.

7. Rolle den **ersten** Blätterteig aus und gebe von der Kartoffel-Hack-Mischung darauf. Schau dir dazu auch das Bild oben an.
8. Klappe den unteren freien Teil des Teigs über die Mischung und rolle dann das Ganze von unten nach oben auf.
9. Drücke die zwei Enden mit der Handkante zu (wie bei einer großen länglichen Ravioli) und lege die Rolle auf das Backblech.



10. Jetzt das Ganze mit dem **zweiten** Teig wiederholen.
(In der Regel bleibt von der Mischung etwas übrig. Vermutlich ließe sich sogar eine dritte Rolle machen, was ich aber noch nicht getestet habe. Die Mischung schmeckt aber auch fantastisch einfach so.)

11. Die Rollen für ca. 25-30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben. Ob Sie fertig sind, sieht man sehr gut an der Bräunung des Teigs.
12. Aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden.



Guten Appetit!