




Orientalische Hack-Croissants

 Zeit gesamt
40min

 Zubereitungszeit
25min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Karotten	3 St.
Koriander, frisch	20 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Olivenöl	2 EL
Hackfleisch vom Schwein	500 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Zimt	0.25 TL
Kreuzkümmel	0.5 TL
Tomatenmark	2 EL
Eier	2 St.
saure Sahne	150 g
Blätterteig	2 St.
Schlagsahne	4 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Koriander waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch unter Wenden ca. 5 Min. krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Kreuzkümmel und Koriander würzen. Tomatenmark, Karotten und Zwiebel zufügen und weitere ca. 5 Min. braten. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und leicht abkühlen lassen.

2. Inzwischen Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. 1 Ei trennen. In einer Schüssel 1 Ei, Eiweiß und saure Sahne verrühren und unter das Hackfleisch ziehen. Blätterteige jeweils abrollen, vierteln und diese schräg zu Dreiecken teilen. Hackmasse auf der langen Seite verteilen und zu Croissants aufrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.

3. In einer Schüssel Sahne und Eigelb verquirlen und Croissants damit bepinseln. Bleche im Backofen ca. 15 Min. knusprig backen. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen oder lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 330 kcal

Kohlenhydrate 20 g

Eiweiß 12 g

Ballaststoffe 1 g

Fette 22 g
