

## Knusperröllchen mit Pilz-Gemüse-Füllung



### Zubereitungszeit

20 Minuten + 10-12 Minuten backen.

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 110 kcal

Eiweiss: 3 g

Fett: 6 g

Kohlenhydrate: 11 g

### Tipps zu diesem Rezept

- Knusperröllchen mit einem bunten Salat als Hauptgericht für 4 Personen servieren.

### Zutaten

250 g	Mischpilze
300 g	Asia-Wok-Gemüse
2 EL	Sonnenblumenöl
0.5 dl	Wasser
1.25 EL	Bratensauce aus der Tube
1 TL	milder Curry
	Salz
	Pfeffer
8 Blatt	Strudelteig
	Ketchup zum Dippen

### Zubereitung

1. Pilze rüsten, Sandrückstände entfernen. Pilze klein schneiden. Wok-Gemüse im Öl 5 Minuten anbraten. Pilze dazugeben und mitbraten, bis sie etwas zusammengefallen sind. Mit dem Wasser ablöschen. Bratensauce und Curry dazugeben und gut mischen. Alles köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auskühlen lassen.
2. Backofen auf 180 °C vorheizen. Strudelteigblätter vierteln. Je 1 EL Füllung auf 1 Teigblatt geben. Teigränder mit Wasser fein bepinseln, seitlich über die Füllung schlagen und die Füllung einrollen. Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. In der Ofenmitte 10-12 Minuten backen. Röllchen warm geniessen. Ketchup separat dazuservieren.