

Blätterteigröllchen mit Teriyaki-Pilzen

Gesamtzeit **30 Min.** 10 Min. Vorbereitungszeit 20 Min. Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):

1'800 kJ / 430 kcal

Fett: **28 g** Eiweiss: **8 g**

Kohlenhydrate: **35 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

200 g	Champignons
60 g	Zwiebeln
20 ml	Rapsöl
40 ml	<u>Kikkoman Teriyaki Marinade</u>
200 g	Blätterteig
1	Eigelb, zum Bestreichen
60 g	Mayonnaise
2 EL	frischer Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Champignons - **60 g** Zwiebeln - **20 ml** Rapsöl
- **40 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade

Champignons und Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Rapsöl anbraten. Kikkoman Teriyaki Marinade hinzufügen und kochen, bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist.

Schritt 2

200 g Blätterteig - **1** Eigelb, zum Bestreichen
Blätterteig entrollen, die Champignons darauf verteilen und wieder zu einer Rolle formen. In Scheiben schneiden und mit Eigelb bestreichen. Bei 200 °C 15–18 Minuten goldbraun backen.

Schritt 3

60 g Mayonnaise - **2 EL** frischer Dill, gehackt
Mayonnaise und Dill vermischen und als Dip zu den Pilzröllchen servieren.