

# 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)

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