



Bolognese Hörnchen

Zutaten

- 60 g Jungzwiebel
- 140 g Mais aus der Dose, abgetropft
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 200 g Trinkwasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Pasta Asciutta
- 270 g Blätterteig
- 1 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Jungzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen.
2. In einem Topf Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes darin anbraten. Jungzwiebeln und Mais zugeben und kurz mitdünsten. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Pasta Asciutta einrühren und aufkochen.
3. Blätterteig entrollen, halbieren und jede Hälfte in 3 gleichgroße Rechtecke schneiden. Das Faschierte darauf verteilen und zu Hörnchen verschließen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Hörnchen darauf verteilen und im Backofen ca. 15 Min. backen.

Nährwerte

Kohlenhydrate	22,8 g
Energie	330,26 kcal
Fett	22,21 g
Eiweiß	10 g

37 Minuten

6 Stück