KIKKOMAN

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	Zwiebel
20 ml	Rapsöl
40 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
200 g	Blätterteig
1	Eigelb zum Bestreichen
60 g	Mayonnaise
2 EL	frischer Dill, gehackt

ZUBEREITUNG

Schritt 1

200 g Champignons - **60 g** Zwiebel - **20 ml** Rapsöl - **40 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade
Champignons und Zwiebel 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.