Herzhafte Röllchen mit Speck und Grünkohl

Mit Worchestershire-Sauce

Ein herzhaftes Gericht.

Als Strudel mit einem Flammkuchen- oder Pizzateig zubereitet. Also einem Hefeteig. Man kann es sich einfach machen und auf einen Teig aus der Packung zurückgreifen.

Speck und Grünkohl passen immer zusammen. Und in Norddeutschland ist jetzt zur kalten Jahreszeit eben Grünkohlzeit.

Und natürlich passt zum Grünkohl auch noch frischer Knoblauch.

Gewürzt wird nur der Grünkohl in Maßen, denn der Speck bringt ja schon Würze mit.

Gebacken und quer in Stücke oder Röllchen aufgeschnitten. Und mit etwas Worchestershire-Sauce verfeinert.

Die Säure und Würze der Sauce passt sehr gut zu den Röllchen.

Für 2 Personen

- 1 Flammkuchen- oder Pizzateig (Packung)
- 15 lange Streifen Bauchspeck
- 8–10 Blätter Grünkohl
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Worchestershire-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Lecker gefüllt

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Grünkohlblätter kleinschneiden.

Etwas Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Grünkohl darin unter Rühren mehrere Minuten garen, bis der Grünkohl etwas

zusammenfällt. Knoblauch dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Teig längs auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Speckstreifen an einem Ende längs über etwa 2/3 des Teigs auslegen.

Grünkohl darauf geben und gut verteilen.

Zusammenrollen.

Mit dem verquirlten Ei mit einem Backpinsel bestreichen.

Auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen, quer in mehrere Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen.

Mit Worchestershire-Sauce beträufeln.

Servieren. Guten Appetit.