

Rollo „vegetarisch“

8 Personen	
1	Zwiebeln
$\frac{1}{2}$	grüne Paprikaschote
100 gr.	Champignons
2 Essl.	Olivenöl
2 Essl.	Mais
1 Essl.	Tomatenmark
1 Essl.	Ketchup
$\frac{1}{4}$ TL.	Salz
etwas Oregano und Thymian	
etwas Cayennepfeffer	
1 Pck.	Blätterteig (Tiefkühlware)
1	Eiklar
Zum Bestreichen:	
2 Eßl.	Milch
1	Eigelb
Etwas Sesam	

Zwiebeln und Paprikaschote würfeln, Champignons in Scheiben schneiden.
Gemüse in heißem Olivenöl andünsten, Tomatenmark, Ketchup und Gewürze zugeben,
abschmecken und abkühlen lassen.

Blätterteigplatten antauen lassen, zu Rechtecken auswellen, Ränder mit Eiklar
bestreichen.

ca. 2 Eßl. Gemüsemischung in die Mitte einer Platte setzen und zuklappen.

Milch mit Eigelb verquirlen, Rollos damit bestreichen und mit Sesam bestreuen

Bei 200° C etwa 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.