

Rezept

Hackfleisch-Croissants

Ein Rezept von Hackfleisch-Croissants, am 08.12.2025

Zutaten

5	rechteckige Platten TK-Blätterteig (ca. 400 g)	300 g	Hackfleisch
1 EL	Öl		Kräutersalz
	Pfeffer	2 EL	frisch gehackte Kräuter (z. B. Petersilie)
150 g	saure Sahne		Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen. Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech auftauen lassen.
2. Inzwischen das Hackfleisch im Öl unter Rühren braun anbraten, bis es fein krümelig ist. Mit Kräutersalz, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
3. Blätterteigplatten diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen. Teigdreiecke mit saurer Sahne bestreichen, Hackfleisch darauf verteilen. Blätterteig von der breiten Seite her bis zur Spitze aufrollen. Mit etwas Kräutersalz bestreuen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. backen.