

## 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.