Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 25 min | **Totale bereiding:** 35 min

Bertyn producten: Veggie Hack

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Vegetarische Wurstbrötchen mit Seitan-Gehacktem

Ingrediënten

- 1 Packung Veggie Premium Hack von Bertyn
- 1 EL Kräutermischung für Gehacktes
- 10g Bindemittel (Chiamehl, Maismehl, Kuzu...)
- 1 TL Senf

- Eine Prise Muskatnuss (optional)
- 1 EL Olivenöl Extra Vergine
- 1 ½ EL Wasser
- 1 Eidotter
- 1 Packung Blätterteig: Die Menge hängt von der Größe der Wurstbrötchen ab.

Bereiding

1. Mischen Sie das Veggie Hack gut mit den anderen Zutaten
2. Für längliche Wurstbrötchen wiegen Sie etwa 60g pro Stück, für kleine Wurstbrötchen 30g pro Stück ab.
3. Formen Sie aus der Mischung Würstchen
4. Dabei müssen Sie sie kneten und nicht rollen
5. Schneiden Sie den Blätterteig auf die gewünschte Größe zurecht und achten Sie darauf, dass die Würstchen komplett mit Teig bedeckt sind.
6. Legen Sie die Brote auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit den Teigenden nach unten.
7. Mit Eidotter bestreichen
8. Im vorgewärmten Backofen bei 180°C etwa 25 Minuten lang backen.