

## Vegane Mini Wellingtons mit Roter Bete

6 Stück

### ZUTATEN

- 6 kleine Rote Bete
- 2 vegane Blätterteigblätter
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g braune Champignons
- 2 EL Margarine
- 50 g Haselnüsse
- 10 g Thymian
- Salz
- Pfeffer



## Vegane Mini Wellingtons mit Roter Bete

### ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf **180°C Thermogrillen** vorheizen. Die rote Bete gut waschen und in eine mit Salz gefüllte Auflaufform legen (die gesamte Form sollte mit Salz bedeckt sein). Für ca. 40 Min. backen. Dann die Rüben bei eingeschaltetem Ofen herausnehmen und ruhen lassen, bis sie kühl genug sind, um sie weiter zu verarbeiten. Gekühlte Rüben mit einem Gemüsemesser schälen.
2. In der Zwischenzeit Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Braune Champignons ebenfalls fein würfeln. Die Hälfte der Margarine in einer Pfanne auf dem **Induktionskochfeld Stufe 6** schmelzen und die Champignons, Schalotten und Knoblauch ca. 10 Min. anschwitzen.
3. Haselnüsse in einer Pfanne auf dem **Induktionskochfeld auf Stufe 6** aromatisch rösten. Die gerösteten Haselnüsse in einem Mixer fein mahlen und mit der Champignon-Mischung und den Thymianblättern vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Blätterteigblätter ausrollen und in gleich große Kreise schneiden, je nach Größe der Rüben. Je einen Esslöffel der Pilzmischung in die Mitte jedes Kreises legen und eine Rote Bete darauf platzieren. Blätterteig um die Rote Bete falten und verschließen. Mit der geschlossenen Seite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In einer Pfanne auf dem **Induktionskochfeld Stufe 6** die restliche Margarine schmelzen und jedes Wellington damit bestreichen. Bei **180°C Thermogrillen** ca. 30 Min. goldbraun backen. Sobald sie fertig sind, servieren und genießen!  
Guten Appetit!