



Croissants mit Hackfleischfüllung

150 g WIESENHOF Puten- oder Geflügel-Hackfleisch
1/2 Zwiebel
2 EL Öl
1 grüne Chilischote
1 Stück (1 cm) Ingwer
1 Knoblauchzehe
1/4 TL gemahl. Kurkuma
1 Msp. gemahl. Koriander
Salz
Pfeffer
1 Packung Croissantteig
2 TL Crème fraîche
1 Eigelb
2 EL gehackte Cashewkerne
Backpapier für das Blech

Schritt 1

Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebel schälen und hacken. Öl erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Chili waschen, entkernen und fein würfeln. Ingwer und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Alles zu den Zwiebeln geben. Kurkuma und Koriander darüber streuen und einmal durchrühren.

Schritt 2

Hackfleisch dazugeben und krümelig braten. 50 ml Wasser angießen und verkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen lassen.

Schritt 3

Croissantteig nach Packungsanleitung entrollen. Teigdreiecke dünn mit Crème fraîche bestreichen, Füllung darauf verteilen und von der breiten Seite her aufrollen. Croissants auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Eigelb und 1 EL Wasser verquirlen, die Croissants damit bestreichen und mit den Cashewkernen bestreuen. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen.