

# Brokkoli-Rolls

**Anzahl Personen:** -

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Warte-/Ofenzeiten:** 40 Minuten

**Stück:** 16-18



*... toller Snack, saftig  
durch die Hollandaise*

## Zutaten:

1 fertigen Pizzateig

200g Sauce Hollandaise

200g Brokkoli

250g Hähnchenbrust oder 250g Räuchertofu

200g geriebener Käse

Pfeffer

Salz

Rapsöl

## Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrust in kleine (ca. 8x8mm) Stücke schneiden und in einer Pfanne mit wenig Fett leicht anbraten.  
Alternativ: Den Räuchertofu in kleine Würfel schneiden.
2. Den Brokkoli waschen.
3. Den Pizzateig ausbreiten, dabei das Backpapier nicht entfernen, mit ca. 150g Sauce Hollandaise bestreichen, dabei an einer langen Seite 1,5cm frei lassen.
4. Die Hähnchenwürfel bzw. die Räuchertofuwürfel gleichmäßig auf der Hollandaise verteilen.
5. Den Brokkoli klein schneiden und auf den Würfeln verteilen.
6. Ca. 180g geriebenen Käse darüber streuen.
7. Mit Hilfe des Backpapiers den Teig von der langen Seite her aufrollen.
8. In ca. 2cm breite Stücke schneiden, 8-9 Stück auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes Blech legen.
9. Die restliche Sauce Hollandaise in Tupfen auf den Rolls verteilen und den restlichen Käse darüber streuen.
10. Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 backen.

## **Tipps und Hinweise:**

Die Brokkoli-Rolls lassen sich wunderbar einfrieren und im Voraus zubereiten. Bei Bedarf einfach bei 200 Grad Ober-Unterhitze etwa 12 Minuten aufbacken – so schmecken sie frisch aus dem Ofen am besten. Aber auch nach ein paar Stunden bleiben sie durch die Hollandaise schön saftig. Die Mengenangaben für die Zutaten können ruhig etwas variieren, das Rezept gelingt trotzdem immer. Wichtig ist nur, dass von der Hollandaise nicht mehr als 250 g verwendet werden, damit die Rolls nicht zu matschig werden.

Übrigens lassen sich die Brokkoli-Rolls auch perfekt im Airfryer kurz vor dem Servieren aufwärmen.

*Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit*



*Gefunden bei: [www.eat-and-enjoy.de](http://www.eat-and-enjoy.de)*