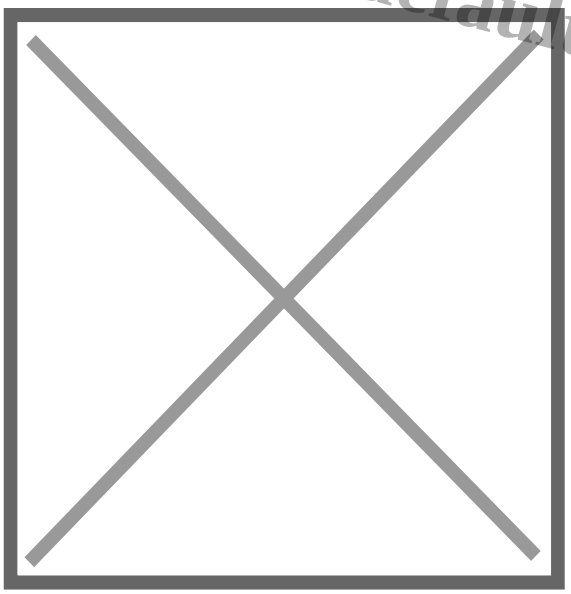
Hack-Pizza-Blume

Description

default watermark



DafÃ¼r brauchst du (fÃ¼r 4 Personen):

min. 2 Portionen BlÃ¤tterteig (Fertigprodukt)
300 g Hackfleisch
1 TL Senf
10 geschnittene BlÃ¤tter Basilikum
1 TL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
200 g KÃ¤se im StÃ¼ck (gerieben und gewÃ¼rfelt)
1 verquirltes Ei

So geht es:

BlÃ¤tterteig ausrollen und mithilfe eines Glases so viele Kreise wie mÃ¶glich ausstechen. Wenn du einen runden Keksausstecher hast, nimm diesen.

Nun wÃ¼rzt du das Hackfleisch mit Senf, Basilikum, Tomatenmark, Salz und Pfeffer und vermischst das Ganze.

Etwa zwei Drittel der Teigkreise fÃ¼llst du mit einem EsslÃ¶ffel voll Hackfleisch, das Ã¼brige Drittel mit 120 Gramm geriebenem KÃ¤se.

Nun bringst du die Teigkringel in Form: Falte sie in der Mitte Ã¼bereinander und presse die Enden zusammen wie bei einem Tortellini.

Zum Schluss bettest du die gefÃ¼llten Teigtaschen in eine passende Form, zum Beispiel eine Quiche- oder Springform. Den Ã¼brigen KÃ¤se wÃ¼rfelst du und legst ihn in die Ã¤uÃ?ere Reihe. Jetzt bestreichst du noch alles mit einem verquirlten Ei.

Zum Backen geht es fÃ¼r 40 Minuten bei 190 Â°C Umluft in den Ofen. Dann steht der optisch aufreizende Appetithappen endlich auf dem Tisch.

default watermark

Category

1. Fleisch

Date Created
Juli 20, 2017
Author
jeanny