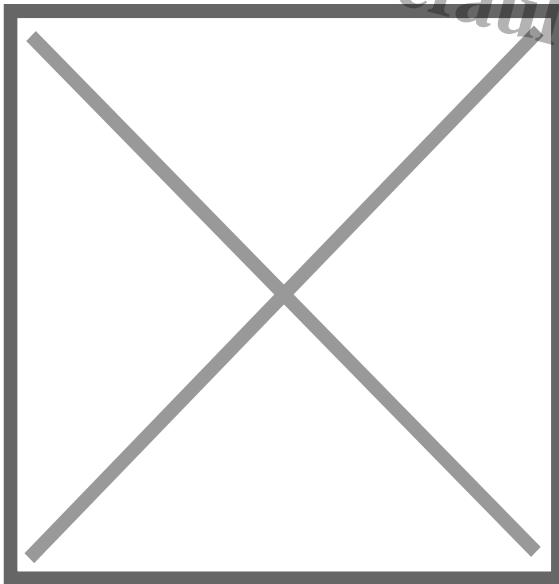




Hack-Pizza-Blume

Description



Dafür brauchst du (für 4 Personen):

- min. 2 Portionen Blätterteig (Fertigprodukt)
- 300 g Hackfleisch
- 1 TL Senf
- 10 geschnittene Blätter Basilikum
- 1 TL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 200 g Käse im Stück (gerieben und gewürfelt)
- 1 verquirltes Ei

So geht es:

Blätterteig ausrollen und mithilfe eines Glases so viele Kreise wie möglich ausstechen. Wenn du einen runden Keksausstecher hast, nimm diesen.

Nun wärzt du das Hackfleisch mit Senf, Basilikum, Tomatenmark, Salz und Pfeffer und vermischt das Ganze.

Etwa zwei Drittel der Teigkreise füllst du mit einem Esslöffel voll Hackfleisch, das übrige Drittel mit 120 Gramm geriebenem Käse.

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

Zum Schluss bettest du die gefüllten Teigtaschen in eine passende Form, zum Beispiel eine Quiche- oder Springform. Den übrigen Käse wärfelst du und legst ihn in die äußere Reihe. Jetzt bestreichst du noch alles mit einem verquirlten Ei.

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

Category

1. Fleisch

Date Created

Juli 20, 2017

Author

jeanny

default watermark