

Hackfleischkuchen

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl
100 g Butter
1 TL Salz
1 TL Essig

Belag:

300 g Hackfleisch
150 g Möhren
150 g Sellerie
150 g Porree
1 Paprika
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
50 g Tomatenwürfel
200 g Sahne
2 Eier
1 TL Oregano
2 EL gehackte Petersilie
2 EL gehackter Schnittlauch
Pfeffer, Salz, Muskat, Öl

Zubereitung:

- Teigzutaten mit 125 ml Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Teig in Folie wickeln und 20 Minuten kalt ruhen lassen.
- Danach den Teig in eine gefettete Springform geben.
- Dabei einen 3 cm hohen Rand hochziehen.
- Bei 200° C etwa 10 Minuten vorbacken.
- Etwas abkühlen lassen.
- Gemüse in kleine Würfel schneiden.
- In kochendem Salzwasser das Gemüse 5 Minuten blanchieren.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Hackfleisch zugeben und krümelig braten.
- Gemüse, Hackfleisch, Tomaten, Kräuter vermischen und würzen.
- Hackgemüse auf den vorgebackenen Boden geben.
- Die Sahne mit den Eiern verquirlen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Eiersahne über das Hackgemüse gießen.
- Bei 200° C etwa 35 Minuten backen.