

FLEISCHBEUTELCHEN MIT PAPRIKABUTTER



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Produktion ohne Gentechnik

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Für 4 Personen

Fleischbeutelchen:

350 g Lamm- oder Rindshackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL gehackte Petersilie
1/3 TL Salz
Pfeffer
Paprika
500 g ausgewallter Pastateig, 16x56 cm

Knoblauchjogurt:

360 g Jogurt nature
1 Knoblauchzehe, gepresst
wenig Salz

Paprikabutter:

50 g Butter
1 TL Paprika edelsüss

Petersilie zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Beutelchen: Zutaten bis und mit Paprika verrühren. Pastateig portionenweise in Quadrate von 8x8 cm schneiden. Mit je 1 TL Füllung belegen. Ränder mit Wasser bepinseln. Alle vier Ecken zusammennehmen, sodass Beutelchen entstehen. Ränder gut andrücken.

2 Knoblauchjogurt: Alle Zutaten verrühren.

3 Paprikabutter: Butter bei kleiner Hitze aufschäumen, mit Paprika würzen.

4 Fleischbeutelchen in reichlich siedendem Salzwasser 5–7 Minuten ziehen lassen. Abgiessen, abtropfen lassen.

5 Fleischbeutelchen auf Tellern verteilen, Knoblauchjogurt und Paprikabutter dazu anrichten, garnieren.

Ausgewallter Pastateig ist bei Grossverteilern erhältlich. Pastateig portionenweise verarbeiten, sonst wird er brüchig.