

HACKFLEISCH-BLECHKUCHEN

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Für 1 Blech von 20x20 cm

Butter für das Blech

Füllung:

300 g Hackfleisch, z.B. Dreierlei Bratbutter oder Bratcrème

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 Zwiebel, fein gehackt

3 EL gehackte gemischte Kräuter, z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin

1 gelbe Peperoni, gerüstet, klein gewürfelt

½ Gurke, ca. 175 g, gerüstet, entkernt, klein gewürfelt

2 Flaschentomaten (Peretti), gewürfelt

1 dl Rotwein oder Fleischbouillon

Salz

Pfeffer aus der Mühle

2 Eier

1 Filoteig, ausgewallt, ca. 250 g

50 g Butter, flüssig



ZUBEREITUNG

1 Füllung: Fleisch in der heissen Bratbutter anbraten. Knoblauch und Zwiebel mitbraten. Hitze reduzieren. Kräuter und Gemüse mitdämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, Flüssigkeit einkochen, auskühlen lassen. Füllung würzen, Eier daruntermischen.

2 Die Hälfte der Filoteig-Blätter eins nach dem anderen in das bebutterte Blech legen, mit Butter bestreichen und wieder mit einem Teigblatt belegen.

3 Füllung auf das mit Teigblättern ausgelegte Blech geben. Vorstehende Teigränder über die Füllung legen. Restliche Teigblätter locker über die Füllung legen, dabei jedes Teigblatt mit Butter bestreichen. In der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 35-40 Minuten backen. Vor dem Aufschneiden 5 Minuten stehen lassen, heiss servieren.

Filoteig ist ein an Strudelteig erinnernder Teig, der vor allem in der Türkei (Youfka), Griechenland (Filo) oder Nordafrika (Malsouka) Verwendung findet. Er besteht aus mehreren hauchdünnen Schichten, die aus Mehl, Wasser, Öl, Kartoffelstärke und Salz hergestellt werden.

Filoteig ist fertig ausgewallt in Spezialitätengeschäften oder in grossen Filialen von Grossverteilern erhältlich.



Statt Filoteig Strudelteig verwenden (2 Pakete à je 2 Rollen).

Flaschentomaten sind festfleischige Tomaten, die wenige Kerne enthalten. Sie sind auf lokalen Märkten und beim Grossverteiler erhältlich.

