

PITASCHNECKEN MIT HACKFLEISCH UND HÜTTENKÄSE

(für 4 Personen) 500 g Mehl, 3,5 dl Wasser 1 dl Sonnenblumenöl 1 Ei, 250 g Hackfleisch, 250 g Hüttenkäse, 1 Zwiebel 1 EL Butter, Salz, Pfeffer

- 1) Mehl, 2 dl Wasser und 1 TL Salz zu einem Teig vermischen. Zugedeckt mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- 2) Hackfleisch und Zwiebel mischen und mit Salz und Pfeffer würzen, separat Hüttenkäse und Ei mischen, mit Salz würzen.
- 3) Teig nach Ruhepause in zwei Stücke teilen, rund ausrollen (wie Pizzateig), mit Sonnenblumenöl bestreichen und erneut mindestens zehn Minuten stehen lassen.
- 4) Baumwolltisch Tuch über Tisch spannen; eine Teigportion darauf von Hand von der Mitte aus vorsichtig ausziehen, Teig über Längs-tischkante ziehen, bis er beinahe durchsichtig ist. Vorsicht: Es darf nicht zu viele Löcher geben.
- 5) Hackfleisch den beiden Längstischrändern entlang häufchenweise verteilen.
- 6) Teig von der einen Längs-tischseite her überschlagen und danach am Tisch Tuch ziehen, bis die Rolle in der Mitte des Tisches ankommt.
- 7) Auf der anderen Längsseite des Tisches das gleiche machen; Hackfleisch verteilen, wiederum Teig bis zur Tischmitte rollen und Teig danach mit einem Messer in der Mitte trennen.
- 8) Die einzelnen Rollen in vier Stücke schneiden, zu Schnecken formen und auf ein eingeeöltes Blech legen; es braucht zwei Bleche für die Anzahl Schnecken.
- 9) Auf die zweite Teigportion statt Hackfleisch Hüttenkäse auftragen.
- 10) 1,5 dl Wasser und ein 1 EL Butter in Pfanne wärmen. Wenn Butter geschmolzen ist, Pitaschnecken mit Flüssigkeit einpinseln und mit Alufolie zudecken.
- 11) Im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Man kann die einzelnen Rollen auch halbieren und im Blech in einer S-Form aneinander reihen. Zu Pita passt Salat.

Kochen im Kinderdorf Pestalozzi: Debi,
Moses und Teamleiterin Edina Haskic.

Edina rollt den mit Hackfleisch belegten
Teig auf.

Gefüllte «Schnecken» aus hauchdünnem
Strudelteig.

Die Köchin muss erst mal aus Mehl und
Wasser den Teig kneten.

Die Rollen werden auf ein Blech gelegt.