

Blätterteig mit Hackfleisch

1 Pck. Blätterteig, 270 g	1 m.-große Zwiebel	1 rote Paprika
2 EL Sonnenblumenöl	500 g gem. Hackfleisch	100 g gerieb. Käse
2 Eier (M)	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 180 Grad) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprika waschen und trocknen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, dann das Hackfleisch hinzugeben und scharf anbraten. Zum Schluss die Paprikawürfel hinzugeben und mitbraten. Die Masse abkühlen lassen, anschließend den geriebenen Käse und 1 Ei untermischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Das zweite Ei trennen. Den Blätterteig ausrollen und die Ränder mit Eiweiß einstreichen. Die Hackfleischmasse auf den Teig aufstreichen, dabei seitlich einen Rand freilassen. Den Teig von der kurzen Seite aus aufrollen, die Enden leicht zusammendrücken.

Die Blätterteigrolle mit Eigelb bestreichen und für 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Anschließend in Scheiben schneiden und warm servieren.

Der Blätterteig mit Hackfleischfüllung ergibt 10 Scheiben und hält sich für mindestens 2 Tage im Kühlschrank.

NN am 09. November 2025