



Paprika-Hackfleischkissen mit Pflücksalat

Zutaten (für vier Portionen)

250 g Blätterteig (TK-Ware)
400 g Rinderhack
2 Eigelb
1 1/2 EL Ajvar
2 EL bunte Paprikawürfel
8 schwarze Oliven
1 EL Petersilie
2 EL gewürfelter Fetakäse

Für die Eistreiche:

1 Eigelb
100 ml Milch
2 EL Sesam

Für den Salat:

300 g Pflücksalat
1 Apfel, fein gewürfelt
120 ml Apfelsaft
3 EL Apfelessig
1 EL Rübensirup
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Rinderhack mit Eigelb, Ajvar und bunten Paprikawürfeln vermischen. Schwarze Oliven entsteinen, vierteln und mit gehackter Petersilie und etwas Salz gut vermengen. Klein gewürfelte Fetakäse mit unterheben.

Blätterteigplatten hinlegen und mit dem Rollholz etwas darüber rollen. Die Masse in der Mitte anhäufen. Die Teigecken mit etwas Eistreiche (Eigelb und Milch verrührt) einpinseln, zwei Ecken übereinander hochziehen, etwas andrücken, wieder mit Eistreiche einpinseln, die beiden anderen Ecken hochziehen und andrücken. Jetzt die Tasche mit Eistreiche einpinseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit Sesam bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad goldgelb ausbacken. Dann die Temperatur zurückdrehen und noch etwas durchziehen lassen.

Apfelwürfel mit Apfelsaft, Apfelessig, Rübensirup und Olivenöl gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Schüssel extra anrichten. Pflücksalat auf flachem Teller anhäufen und etwas Marinade darüber geben. Die Hackfleischtaschen halbieren und mit anrichten.

Nährwerte pro Portion

748 kcal – 55 g Fett – 31 g Eiweiß – 37 g Kohlenhydrate – 4 BE