

Hackfleischtorte

Zutaten

Teig

220 g	Mehl
140 g	Butter
80 g	Mascarpone oder Schmand
1/2 TL	Salz

Belag

500 g	Hackfleisch gemischt
2	Zwiebeln
200 g	Emmentaler gerieben
2	Eier
120 g	Mascarpone oder Schmand
150 g	Gemüse (Karotten, Lauch, rote Paprika)
2 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 EL	Petersilie
1 EL	Majoran



Zubereitung

Mehl, Butter, Mascarpone oder Schmand und Salz zu einem Teig verkneten und kalt stellen.

Die Zwiebeln und das Gemüse kleinschneiden. In einem Topf die Zwiebeln im heißen Olivenöl glasig andünsten, das Hackfleisch zufügen und krümelig braten. Das Gemüse dazugeben und kurz mitbraten. Alles gut abkühlen lassen.

Die erkaltete Masse mit 150 g Käse, den zwei Eiern und dem Mascarpone oder Schmand verrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und die Kräuter untermischen.

Den Teig ausrollen und eine gefettete Backform damit auslegen (Rand andrücken). Hackfleischmasse darauf verteilen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad 45 bis 50 Minuten backen. Mit frischen Kräutern garnieren und servieren. Schmeckt am nächsten Tag auch kalt noch sehr gut.

Dazu schmeckt ein frischer gemischter Salat.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.