

Rezept

Hackfleisch-Oliven-Torte

Ein Rezept von Hackfleisch-Oliven-Torte, am 29.05.2023

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 große Zwiebel | 1 Knoblauchzehe |
| 150 g mit Paprika gefüllte Oliven | 1 Bund Petersilie |
| 50 g Frühstücksspeck (in dünnen Scheiben) | 100 g Emmentaler |
| 1 EL Olivenöl | 400 g gemischtes Hackfleisch |
| 1 EL Tomatenmark | ½ TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| ½ TL getrockneter Thymian | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |
| 1 gehäufte EL Weizen-Vollkornmehl | 3 Eier |
| 125 ml Milch | 1 Packung Blätterteig (275 g, Kühlregal) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (8 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen, Blätter klein schneiden. Den Speck in Streifen schneiden, den Käse reiben.
2. Zwiebel und Knoblauch im Öl bei mittlerer Hitze glasig anbraten, Hackfleisch zufügen und unter Rühren rundherum anbraten. Tomatenmark, Zitronenschale, Thymian, Petersilie, Speck und Oliven untermischen. Mit je 1 kräftigen Prise Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen. Das Mehl mit den Eiern, der Milch und dem geriebenen Käse verrühren.
3. Ofen auf 200° vorheizen. Die Form kalt ausspülen. Den Blätterteig in Größe der Form ausrollen und in die Form legen, dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Das Hackfleisch einfüllen, mit der Eier-Käse-Creme überziehen. Die Torte im Ofen (unten, Umluft 180°) in 45-50 Min. goldbraun backen.