

Rezept

Hackfleisch-Pita

Ein Rezept von Hackfleisch-Pita, am 25.04.2024

Zutaten

450 g TK-Blätterteig	3 in Öl eingelegte Sardellen
2 EL grüne Oliven ohne Stein	100 g Schafkäse (Feta)
2 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie
250 g gemischtes Hackfleisch	250 g Tatar
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	1 Ei
1 Eiweiß	50 g Semmelbrösel
1 EL abgetropfte kleine Kapern	1 EL edelsüßes Paprikapulver
je 1 Prise getrockneter Oregano und Thymian	Salz
schwarzer Pfeffer	1 Eigelb zum Bestreichen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Pita (6 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Sardellen abtropfen lassen, mit Oliven klein hacken. Käse würfeln. Zwiebeln schälen und klein würfeln. Petersilie waschen und trocken tupfen, die Blätter fein hacken. Die vorbereiteten Zutaten mit Hackfleisch und Tatar mischen. Zitronenschale, Ei, Eiweiß, Semmelbrösel und Kapern untermischen. Mit Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz und Pfeffer würzen.
2. Ofen auf 210° vorheizen. Ein Blech kalt abspülen. Blätterteig zu zwei Platten (à ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Eine Teigplatte auf das Blech legen, mit Fleischmasse bestreichen, dabei einen Rand freilassen. Die zweite Platte darauflegen, andrücken. Eigelb verquirlen. Pita damit bestreichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 190°) 40-45 Min. backen.