

Rezept

TÜRKISCHE HACKFLEISCHPASTETE

Ein Rezept von TÜRKISCHE HACKFLEISCHPASTETE, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Mehl	Salz
125 g kalte Butter Butter für die Form	125 g Magerquark Mehl zum Arbeiten
4-5 grüne Spitzpaprikaschoten	2 kleine Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1/2 Bund Petersilie
8 Stängel Minze	120 g Schafskäse (Feta) Salz
4 EL Olivenöl Pfeffer	500 g Lammhackfleisch
1 TL getrockneter Oregano	1 TL Pul Biber (türk. Paprikaflocken; ersatzweise 1-2 Msp. Chilipulver)
4 EL Tomatenmark	200 g Naturjoghurt
2 Eier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Spring- oder Tarteform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 gestrichenen TL Salz mischen. Die Butter in Flöckchen und den Quark zuerst mit einem Messer rasch unter das Mehl hacken, dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kühl stellen.
2. Inzwischen für den Belag die Paprikaschoten putzen, waschen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln, Blätter fein hacken. Den Schafskäse mit einer Gabel klein zerkrümeln.
3. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Paprikastücke darin bei großer Hitze 2-3 Min. anbraten. Salzen, pfeffern und herausnehmen. Übriges Öl in die Pfanne geben und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Hackfleisch dazugeben, mit Oregano, Salz, Pfeffer und Pul biber würzen und unter Rühren braten, bis es krümelig ist und leicht bräunt. Tomatenmark unterrühren und alles noch kurz weiterbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, Paprika und frische Kräuter unterrühren.
4. Backofen auf 220° vorheizen, die Form einfetten. Joghurt und Eier verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und in die Form legen, dabei einen Rand formen. Hackfleisch darauf verteilen, mit Schafskäse bestreuen und den Joghurtguss darübergießen. Die Hackfleischpastete im Ofen (Mitte) in 30-35 Min. goldbraun backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen und mit frischem Salat servieren.