

Hackfleisch in Fladenbrot-Taschen, Tomaten-Gurken-Salat

Für zwei Personen

250 g gemischtes Hackfleisch	3 Tomaten	1 Gurke
400 g Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Ei
2 Zwiebel	100 g weißer Käse	4EL Butter
300 g Mehl	1 Würfel frische Hefe	2 EL Tomatenmark
1 Bund glatte Petersilie	150 g Ricotta	1 TL Essig
1 Prise Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Paprikapulver, scharf	1 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 240 Grad vorheizen. Das Mehl, die Hefe, den Zucker, eine Prise Salz und 200 Milliliter Wasser in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Diesen anschließend zehn Minuten ruhen lassen. Drei Esslöffel Butter in einer Pfanne schmelzen und das Hackfleisch darin anbraten. Eine Zwiebeln abziehen, fein hacken und zusammen mit in die Pfanne geben. Die Petersilie waschen, trocknen, grob hacken und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Paprikapulver und Salz abschmecken. Den Spinat blanchieren. Eine Zwiebel abziehen und würfeln. Die restliche Butter erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Knoblauch abziehen, pressen und ebenfalls dazugeben. Den Blattspinat gut ausdrücken, grob hacken und ebenfalls mitschwitzen. Anschließend auskühlen lassen. Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Ei verrühren. Den Spinat zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig ausrollen und kleine, runde Taschen formen. Diese jeweils mit dem Hackfleisch, dem Spinat und dem Käse füllen verschließen. Die fertigen Taschen für zehn Minuten in den Backofen geben. Die Tomaten und die Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Die zweite Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Das Rapsöl, den Essig, eine Prise Salz und Pfeffer in einer Schüssel zu einem Dressing anrühren und über den Tomaten-Gurken-Salat geben. Die Fladenbrottaschen mit dem Tomaten-Gurken-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Petrus Basar am 04. November 2013