

# Pastilla mit Hackfleisch, Gemüse und Salat

## Für zwei Personen

### Für die Pastilla:

200 g Rinderhackfleisch	100 g Glasnudeln	30 Frühlingsrollenteigblätter
1 Zucchini	1 Möhre	1 Frühlingszwiebel
80 g grüne, Oliven	3 EL Butter	500 ml Hühnerfond
1 TL Sriracha	1 Bund glatte Petersilie	1 TL Kurkuma
1 TL Knoblauchpulver	2 EL Paprikapulver	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Rucolasalat:

80 g Rucola	2 große Pfirsiche	1 vorgek. Rote Bete
100 g Burrata	2 EL Butter	30 g Pinienkerne
125 ml Orangensaft	2 EL dunklen Balsamico	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

### Für die Garnitur:

1 TL Mohn	30 g Emmentaler
-----------	-----------------

### Für die Pastilla:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Möhre schälen, Zucchini und Möhre klein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin andünsten. Petersilie abbrausen, trockenweldeln und ohne Stiele fein hacken. Hackfleisch mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit Kurkuma, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprika abschmecken. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Oliven, Glasnudeln, Chilisauce und Hühnerfond in die Hackfleisch-Pfanne geben und alle Zutaten mit einander vermengen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und eine Tortelettförmung damit einfetten. Teigblätter hineinlegen, so, dass sie an den Seiten überlappen. Hackfleischfüllung auf die Teigblätter geben und Teigenden über der Füllung zusammenklappen, sodass die Pastilla geschlossen ist. Teig mit Butter bestreichen und im Backofen etwa 15 Minuten knusprig braun backen.

### Für den Rucolasalat:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Aus der Pfanne nehmen und Butter und Honig in der gleichen Pfanne schmelzen lassen. Pfirsiche halbieren, entkernen und vierteln. In der Pfanne karamellisieren lassen.

Früchte wieder herausnehmen und für das Dressing Butter-Honig-Gemisch mit Orangensaft ablöschen. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Auf einem tiefen Teller anrichten und mit Pfirsichen, Burrata und Rote Bete belegen.

Dressing darüber geben und mit Pinienkernen bestreuen.

### Für die Garnitur:

Emmentaler reiben und vor dem Servieren mit dem Mohn über die noch heiße Pastilla geben.

Amal Andres am 23. Oktober 2023