

Vegemite Beef Pie mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

| | | |
|------------------|-------------------|----------------------------|
| 125 g Rinderhack | 250 g Blätterteig | 300 g herzhafter Mürbeteig |
| 1 Tomate | 1 Zwiebel | 1 rote Zwiebel |
| 1 Knoblauchzehe | 1 grüne Peperoni | 1 Limette |
| 1 Ei | 1 TL Vegemite | 3 EL Ketchup |
| 1 TL Zucker | 1 TL Essig | 1 EL Worcester-Soße |
| 3 EL Rinderfond | 1 TL Olivenöl | Butter |
| Salz | Pfeffer, schwarz | |

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen, kleinhacken und in der Pfanne anschwitzen. Das Hack dazugeben und anbraten. Den Hefeextrakt, das Stärkemehl, den Ketchup und die Worcester-Soße zugeben. Anschließend den Rinderfond zufügen und alles etwa acht Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Eine Quicheform mit Butter einfetten und mit dem Mürbeteig auslegen. Die Hackfleischsoße darauf geben und mit dem Blätterteig abdecken. Das Ei in einer Schüssel verquirlen, den Blätterteig damit bestreichen und den Pie etwa 20 Minuten im Backofen backen. Für die Tomatensalsa die Tomate vom Strunk befreien und fein würfeln. Die rote Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und kleinschneiden. Anschließend die Peperoni längs aufschneiden, entkernen, ebenfalls kleinschneiden und alles vermengen. Die Limette halbieren, den Saft auspressen und zusammen mit dem Essig und dem Zucker zu der Salsa geben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Vegemite Beef Pie mit der Tomaten-Salsa auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Eastham am 08. Juni 2010