

Hackfleisch Rezepte

Feta Hackfleisch Strudel

Anzahl: 1 Strudel für 6 Personen

Gattung: Backen, Feta, Hackfleisch, Pikant, Strudel

STRUDELTEIG

250 g	Mehl	1	dl Lauwarmes Wasser	Menge
1	Ei		- anpassen	
2	Essl. Öl		Flüssige Butter	
1/2	geh. TL Salz			

FÜLLUNG

500 g	Tiefgekühlter Blattspinat	1	geh. TL Kreuzkümmel
1	Bund Frühlingszwiebeln	1	Essl. Tomatenpüree
1	Rote Peperone		Salz
3	Essl. Olivenöl		Schwarzer Pfeffer
750 g	Gehacktes Rindfleisch	1	Msp. Zucker
1	Knoblauchzehe	300 g	Fetakäse
1	geh. TL Zimt	1	Eigelb
1/2	Essl. Oregano		Sesamsamen

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Das Ei hineinschlagen, Öl, Salz und Wasser beifügen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen und unter der umgedrehten Schüssel bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig dünn auswallen. Ein Küchentuch darunter legen und den Teig über den Handrücken papierdünn ausziehen. Dicke Randpartien wegschneiden. Teig mit Butter bepinseln. Den Spinat auftauen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln rüsten und mitsamt schönem Grün in feine Scheibchen schneiden. Die Peperone halbieren, entkernen, fein schneiden und dann hacken. In einer Bratpfanne Frühlingszwiebeln und Peperone in 1/3 vom Öl dünsten. Aus der Pfanne nehmen. Im restlichen Öl das Hackfleisch portionenweise scharf anbraten. Mit dem durchgepressten Knoblauch, Zimt, Oregano, Kreuzkümmel, Tomatenpüree, Salz, Pfeffer und Zucker pikant würzen. Vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Den Fetakäse zerbröckeln. Mit dem Spinat, den Frühlingszwiebeln, der Peperone und dem Fleisch in eine Schüssel geben und gründlich mischen. Die Hackfleischfüllung auf der oberen Teighälfte des ausgezogenen Strudelteiges verteilen, die Seiten einschlagen und den Strudel mit Hilfe des Tuches aufrollen. Mit der Verschlussseite nach unten auf ein Blech geben. Mit dem Eigelb bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Den Strudel im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 40 Minuten backen. Nach Belieben den Strudel mit Knoblauchjoghurt servieren.