



## Klassischer Hackfleisch-Pie

mit Blätterteig und Käse



30-40min



2 Personen

Die Tage werden wieder kürzer, das Wetter rauer - was gibt es da Besseres als einen deftigen Pie? Unter der knusprigen Blätterteighaube, die kurz vor Ende der Backzeit noch mit einer ordentlichen Portion Käse bestreut wird, verbirgt sich eine köstlich-würzige Fleischfüllung mit saftigem Rinderhack. Ein echtes Wohlfühlessen, da werden Klein und Groß zustimmend nicken!

## Was du von uns bekommst

- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Worcestershiresauce <sup>1,4</sup>
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Packung Pizzakäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Blätterteig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei (optional) <sup>3</sup>
- 1EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sparschäl器
- Messbecher
- Küchenreibe

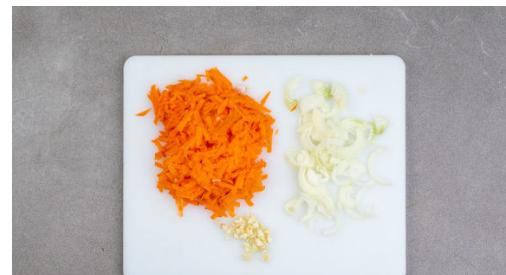
Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

## Allergene

Gluten (1), Eier (3), Fisch (4), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 996.0kcal, Fett 59.1g, Eiweiß 48.9g, Kohlenhydrate 64.0g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Karotte** schälen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Die **Zwiebel** halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



### 2. Gemüse anbraten

Die **Karotten** und **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten.



### 3. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** dazugeben, das **Gemüse** mit **1 EL Paprikapulver** und **1-2TL Oregano** bestäuben und ca. 1Min. mitbraten. Dann das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und ca. 4Min. krümelig anbraten. Mit der **Worcestershiresauce**, sowie Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Füllung fertigstellen

Die **Fleisch-Gemüse-Mischung** mit 1EL Mehl bestäuben und gut verrühren. Dann mit 100ml Wasser ablöschen und das **Brühepulver** darin auflösen. **1-2 TL Tomatenmark** unterrühren und alles noch 1-2Min. sanft einköcheln lassen.



### 5. Pie vorbereiten

Die **Hackfleischmasse** in eine nicht zu große, runde Auflaufform geben und ca. **3/4 des Käses** darüber verteilen. Den **Blätterteig** ausrollen und die **Füllung** damit bedecken. Überstehende Ränder abschneiden und nach Geschmack Dekorationselemente daraus formen und auf dem **Teig** verteilen. **Tipp:** Wer mag, kann 1 Ei verquirlen und auf der **Teigdecke** verstreichen.



### 6. Pie vorbacken

Den **Hackfleisch-Pie** 20-25Min. im Ofen goldbraun backen. 5-7Min. vor Ende der Backzeit den **restlichen Käse** über den **Teig** streuen und den **Pie** weiterbacken, bis der **Käse** goldbraun zergehen ist.