



Rinderhack-Sfiha mit Süßkartoffel und Tahini

an Tomaten-Gurken-Salat



30-40min



4 Portionen

Wir sind absolute Fans von Sfiha, einem Gericht aus der levantinischen Küche, das traditionell mit Fladenbrot und Hammelfleisch zubereitet und auf heißen Steinen gebacken wird. Heute gibt es eine etwas vereinfachte Version: Eine raffiniert gewürzte Füllung aus Rinderhack, Süßkartoffeln und Tomaten wird in Täschchen aus Pizzateig knusprig im Ofen gebacken und schließlich mit einem feinen Tahinidip serviert. Exquisit!

- 1 große Süßkartoffel
- 2 rote Zwiebeln
- 5 Tomaten
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Pizzateig ¹
- 1 große Gurke
- 100g Tahini ²
- 2 Knoblauchzehen

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler
- Küchenreibe

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 1358kcal, Fett 69.2g,
Kohlenhydrate 127.7g, Eiweiß 49.7g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel** schälen und grob raspeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. **2 Tomaten** grob würfeln. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Alles mit dem **Hackfleisch**, der **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl und 1TL Salz sowie ½TL Pfeffer verkneten.



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf 2 Backblechen ausrollen und jeweils in **6 Quadrate** schneiden. Die **Füllung** gleichmäßig mittig auf den **Teigstücken** platzieren, dabei jeweils 1-2cm Rand freilassen. Die Ränder der **Teigstücke** hochklappen und an den Ecken zusammendrücken, um die **Füllung** ringsum einzufassen.



Die **Sfihas** im Backofen 10-14Min. backen, bis der **Teig** goldbraun und die **Füllung** durchgegart ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



4EL Olivenöl, 2EL Essig und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Gurke** längs vierteln und in ca. 0,5cm Scheiben schneiden. Die **übrigen Tomaten** in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **Tomaten** und die **Gurken** mit dem Dressing vermengen.



Das **Tahini** mit 1EL hellem Essig verrühren und esslöffelweise 4–6EL Wasser zugeben, bis eine flüssige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Sfih** mit dem **Salat** servieren und nach Belieben mit dem **Tahini** beträufeln.



Sollte es dir gelingen, noch etwas Baklava zu besorgen, dann genieße es mit einer Tasse starken schwarzen Tees. Eine perfekte Nachspeise für dieses wunderbare Gericht der arabischen Halbinsel!