



Klassischer Hackfleisch-Pie

mit Blätterteig und Käse



30-40min



3-4 Personen

Die Tage kurz, das Wetter rau – 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

- 2 Karotten
- 2 Stange Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Packung Worcestershiresauce^{1,4}
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose Tomatenmark
- 2 Packungen geriebener Gouda⁷
- 1 Packung Blätterteig¹

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 844kcal, Fett 51.2g, Kohlenhydrate 41.9g, Eiweiß 46.5g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Lauch** halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Gemüse anbraten

Die **Karotten** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten.



3. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** dazugeben, das **Gemüse** mit dem **Paprikapulver** und dem **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 2EL Mehl bestäuben und gut verrühren. Dann mit 200ml Wasser ablöschen und das **Brühgewürz** darin auflösen. Das **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 zerlaufen ist.