

Hackfleisch Blätterteig Torte mit italienischem Flair

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der tolle Snack, passt zum Glas Wein oder Bier gleichermaßen

Zutaten

- 500 g Gehacktes, halb und halb
- Blätterteig für eine 28 cm Springform (Geht auch mit meinem Quark - Öl Teig)
- 250 g feldfrischer Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- (Geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Peperoni, fein gewürfelt
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 100 g Mascarpone in kleinen Würfeln
- 100 g Gorgonzola in kleinen Würfeln
- Für den Guss:
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 ganze Eier, 1 Eigelb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Springform mit Backpapier auslegen; den Blätterteig ausrollen und der Form anpassen, zuschneiden; einige Male einstechen.

Schritt2

Den frischen Blattspinat für 2 min. in wenig kochendes Salzwasser geben, kurz zusammen fallen

lassen, abschütten. Danach gut ausdrücken und grob hacken.

Schritt3

Das Gehackte in 2 Durchgängen in einer Stielpfanne mit Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch - und Peperoni Würfel 1 - 2 min. mit braten.

Schritt4

Den Spinat zum Fleisch geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

Schritt5

Etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen. Mascarpone und Gorgonzola Würfel darüber streuen.

Schritt6

Der Guss:

Schritt7

Die Milch mit der Sahne und den Eiern verquirlen, herzhaft würzen, über die Torte gießen.

Schritt8

Für ca. 35 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene)

Schritt9

Appetitlich bräunen und heiß zu Tisch geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-blaetterteig-torte-mit-italienischem-flair/>