

Italienische Hackfleischtorte



Zutaten

- 250 g Spinat, frisch
- 1 Zwiebel, mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Peperoncino
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 500 g Rindfleisch, gehackt
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
- 1 Messerspitze Muskatnuss, gemahlen
- 1 Rolle Blätterteig, ausgewallt, rund
- 200 g Mascarpone-Gorgonzola
- 1 dl Milch
- 1 dl Rahm
- 2 Eier
- 1 Eigelb

Zubereitung

Für 4–6 Personen

1 Den Spinat gründlich waschen. Tropfnass in eine Pfanne geben und im eigenen Saft nur so lange dünsten, bis er gerade zusammengefallen ist. In ein Sieb abschütten und gut ausdrücken.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Den Peperoncino entkernen und klein würfeln.

3 In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Das Rindfleisch darin krümelig braten. Dann Zwiebel, Knoblauch sowie Peperoncino beifügen und kurz mitrösten. Den Spinat auseinander zupfen und beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Etwas abkühlen lassen.

4 Das Ofenblech auf der untersten Rille des Backofens einschieben und diesen auf 200 Grad vorheizen.

5 Ein Kuchenblech von etwa 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinlegen und den Boden mit einer Gabel einige Male einstechen. Die Hackfleisch-Spinat Masse darauf verteilen. Den Mascarpone-Gorgonzola in kleinen Stücken darübergerben.

6 Milch, Rahm, Eier und Eigelb verquirlen und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Über die Hackfleischmasse verteilen.

7 Die Hackfleischtorte im 200 Grad heissen Ofen auf dem Ofenblech 30–35 Minuten backen. Heiss servieren.

(Quelle. www.wildeisen.ch)