Christina's Meat Pie

(4 Pers., 45 Min.)

Zutaten:

- 2 Blätterteig (ca. 32 cm Ø)
- 300 g Hackfleisch (Rind)
- 1 rote Zwiebel
- ½ Fleischtomate
- 2 Lauchstangen
- 2 EL Philadelphia Kräuter
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Kurkuma, 1 TL Caribbean Curry (Fine Food Coop), Pfeffer
- 50 g Pistaziennüsse zerhackt

Anleitung:

1. Olivenöl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Zwiebeln feingehackt dazugeben.
2. Das Hackfleisch hineingeben und anbraten.
3. Die Tomate und den Lauch in kleine Stücke schneiden und in die Pfanne geben.
4. Das Ganze würzen. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. unter häufigem Wenden weiterköcheln.
5. Philadelphia Kräuter und die gehackten Pistazien hinzufügen und das Ganze nochmals gut umrühren bis Philadelphia so richtig daruntergemischt ist.
6. Blätterteig mit Backpapier auf das Blech legen. Mit einer Gabel Löcher über den ganzen Boden einstechen.
7. Die Hackfleischmasse auf den Blätterteig verteilen und einen zweiten Blätterteig darüberlegen.
8. Jetzt einen Teigrand am Blechrand bilden.
9. Ca. 35 Min. auf der untersten Rille des auf 200 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofens backen.
10. Herausnehmen und geniessen!

Tipp:

Im Dezember darf es schon auch einmal etwas Herzhaftes sein und deshalb achte ich nicht auf Kalorien, sondern was mir wirklich schmeckt! ;-) Ein Blattsalat passt wunderbar dazu und der Meat Cake kann natürlich auch kalt gegessen werden.

Quelle:

Eigene Kreation! ☺