

die Ebenrainköchin empfiehlt...

„Kürbis-Hackfleisch-Pie“



Monatsmenü Januar 2019 / 4 Personen

Teig		
200 g	Weissmehl	
½ KL	Salz	mit dem Mehl vermengen
75 g	Butter, kalt, in Stücken	zugeben, zu einer krümeligen Masse verreiben
1 dl	Wasser	dazugießen und zu einem weichen Teig zusammenfügen (nicht kneten)
		zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen
Füllung		
500 g	Kürbis, z.B. Butternuss	halbieren und Kerne entfernen
		Kürbis samt Schale an der Röstiraffel reiben und beiseite stellen
1	Zwiebel	
1	Knoblauchzehe	
½ Bund	Petersilie	alles fein hacken und separat beiseite stellen
2 EL	Olivenöl	in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen
400 g	Rindshackfleisch	ca. 5 Minuten anbraten
	Salz, Pfeffer, Curry	Zwiebel und Knoblauch beigegeben und mitbraten
		pikant würzen
		Kürbis dazugeben und ca. 2 Minuten mitdünsten
1 EL	Zitronensaft	Petersilie daruntermischen
		abschmecken und auskühlen lassen
wenig	Öl	Kuchenform mit Öl ausstreichen
	Mehl	Fläche mit Mehl bestäuben
		Teig rund ausrollen, in Form legen und mit einer Gabel einstechen
3 EL	Paniermehl	auf dem Teig verteilen
		Füllung hineingeben
		Pie nach Belieben verzieren
1	Ei	bestreichen
		Pie in der oberen Ofenhälfte ca. 30 Minuten bei 200°C backen

Die Ebenrainköchin wünscht "ä Guete".

ErnährungPlus
 mehr als essen und trinken