

BEXBACHER GEWÜRZBASAR GMBH

• Susannastr. 34 • 66450 Bexbach • Tel: 06826 – 46 61 • Fax: 06826 – 44 74



UNSER REZEPT-VORSCHLAG

Hackfleischtorte (für 4 Personen)

Zutaten:

Für den Teig:

250g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

1 Prise Salz

100 g Margarine

1/10 l Wasser

Aus Mehl, Backpulver, Salz und Margarine einen Teig zubereiten und langsam das Wasser unterarbeiten. Den Teig im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g Dürffleisch

250 g Schinkenspeck

250 g Edamer in Scheiben

500 g Hackfleisch (halb und halb)

4 Eier

1 Becher saure Sahne oder Naturjoghurt

1 Teelöffel in Cognac eingeweichte grüne Pfefferkörner

GeWi Hackfleischgewürz

GeWi Eierspeisengewürz

Zubereitung:

Dürffleisch und Schinkenspeck in Würfel schneiden und in der Pfanne anbraten. Hackfleisch zugeben und alles zusammen gut bräunen. Mit GeWi Hackfleischgewürz und Cognacpfefferkörner abschmecken. Den Teig ausrollen, in ein gefettetes Kuchenblech (26 cm) legen und mit der Gabel einige Löcher hineinstechen. Die Hackfleischmasse auf den Teig verteilen und die Käsescheiben darüber legen. Die Eier aufschlagen und mit Sahne und Joghurt verquirlen. Mit GeWi Eierspeisengewürz mäßig würzen und über den Käse verteilen. Die Hackfleischtorte im vorgeheizten Backofen bei ca 180 °C 40-60 Minuten überbacken.

Dazu reiche man Salat der Saison.

Guten Appetit wünscht das Bexbacher Gewürzbasar Team
www.gewuerzbasar.de