

Hackfleisch- Gemüse-Wähe

500 g Tiefkühlblätterteig
4 bis 6 Stangen Porree (dickere)
6 größere Möhren
¼ bis ½ Sellerieknolle je nach Größe
200-300 g Gemüsezwiebel
Margarine
500 g gemischtes Hackfleisch
gehackte Petersilie
Salz, weißer Pfeffer
6-8 Fleischtomaten je nach Größe

Den Porree putzen, waschen und sehr feine Ringe schneiden. Die Möhren und den Sellerie schälen, waschen und auf der Rohkostreibe fein raffeln. Zwiebel schälen, vierteln und in feine Ringe schneiden.

Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin rösten. Jetzt kommt das Hackfleisch rein. In 15 Minuten schön krümelig-knusperig braten. Hin und wieder umrühren. Gemüse dazugeben und noch 5 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie waschen und hacken. Dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen.

Die aufgetauten Blätterteigscheiben übereinander legen und zu einem Rechteck in Größe der Fettpfanne (ca. 35 x 40 cm) des Backofens ausrollen. Diese mit kaltem Wasser abspülen, den Teig hinein. Das Gemüse darauf verteilen.

Backofen vorheizen. 200 Grad. 30 Minuten. Auf der 2. Schiene von unten.

Tomaten waschen, Stengelansätze rausschneiden, in Scheiben schneiden. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomatenscheiben gleichmäßig auf dem Gemüse verteilen. Zu Ende backen lassen.

Anstelle des Blätterteiges kann man auch einen Mürbeteig nehmen, und zwar aus den folgenden Zutaten zusammen kneten:

Mürbeteig – diesen Boden vor dem Belegen ca. 10-15 Minuten vorbacken

500 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
280 g Margarine
2 Eier
Salz