



# Hackfleisch Blätterteig Torte mit italienischem Flair

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der tolle Snack, passt zum Glas Wein oder Bier gleichermaßen

## Zutaten

- 500 g Gehacktes, halb und halb
- Blätterteig für eine 28 cm Springform (Geht auch mit meinem Quark - Öl Teig)
- 250 g feldfrischer Spinat, geputzt, mehrfach gewaschen
- (Geht auch mit T.K. Blattspinat)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Peperoni, fein gewürfelt
- 4 El Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle, 1 Strich geriebene Muskatnuss
- 100 g Mascarpone in kleinen Würfeln
- 100 g Gorgonzola in kleinen Würfeln
- Für den Guss:
- 100 ml Milch
- 100 ml Sahne
- 2 ganze Eier, 1 Eigelb

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Springform mit Backpapier auslegen; den Blätterteig ausrollen und der Form anpassen, zuschneiden; einige Male einstechen.

### Schritt2

Den frischen Blattspinat für 2 min. in wenig kochendes Salzwasser geben, kurz zusammen fallen

lassen, abschütten. Danach gut ausdrücken und grob hacken.

### **Schritt3**

Das Gehackte in 2 Durchgängen in einer Stielpfanne mit Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln, Knoblauch - und Peperoni Würfel 1 - 2 min. mit braten.

### **Schritt4**

Den Spinat zum Fleisch geben, salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen.

### **Schritt5**

Etwas abkühlen lassen, auf dem Teig verteilen. Mascarpone und Gorgonzola Würfel darüber streuen.

### **Schritt6**

Der Guss:

### **Schritt7**

Die Milch mit der Sahne und den Eiern verquirlen, herzhaft würzen, über die Torte gießen.

### **Schritt8**

Für ca. 35 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben (Mittlere Schiene)

### **Schritt9**

Appetitlich bräunen und heiß zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleisch-blaetterteig-torte-mit-italienischem-flair/>