

# Hackfleischkuchen mit Lauch

## Zutaten für 4 Personen

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Stange Lauch
- 1 Paprika
- 200 g passierte Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL Öl zum Braten
- 60 ml Wasser
- 200 g Mehl
- 100 g Margarine
- 200 g Mozzarella gerieben
- Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano



Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch putzen und in Ringe scheiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ist das Fleisch leicht angebräunt, gibt man das Gemüse zu und schmort es 3 Minuten. Dann die Hitze reduzieren und die passierten Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und 5 Minuten köcheln lassen. Ggf. etwas Wasser (3 EL) zugeben.

In der Zwischenzeit die Margarine mit einem Teelöffel Salz, dem Mehl und dem Wasser zu einem festen Teig kneten. Den Backofen (Umluft) auf 160 Grad vorheizen. Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben. Mit den Fingern gleichmäßig in der Form verteilen und einen etwa 2 cm hohen Rand erzeugen. Den Pfanneninhalt in die Form geben und verteilen. Mit Käse bestreuen und 35 Minuten backen.

Guten Appetit