

Zutaten:

Quark-Öl-Teig:

300 g Mehl
150 g Quark
7 EL Milch
7 EL Öl
1 TL Salz
1 P. Backpulver

Füllung:

500 g Hackfleisch(Mett)
1 rote Paprika
1 Zwiebel
150 g Gouda
1 Ei
4 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver
1/4 TL Pfeffer

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Quark-Öl-Teig:

Alle Zutaten im **Schlagkessel** zu einem Teig verkneten.
Anschließend den Teig zwischen 2 **Dauerback-**
unterlagen mit dem **Wellholz** ausrollen.

Füllung:

Paprika, Zwiebel und Gouda klein würfeln, mit Ei
Gewürzen und Mett vermengen. Die Füllung auf
dem Teig glattstreichen und zu einer Rolle aufrollen.
Die Rolle in ca. 11 etwa 3 cm breite Scheiben schneiden.
Dauerbackunterlage und **Rosenform** auf den
Thermostar stellen und Mettröllchen darin verteilen.
Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. bei 200° backen.