

Zutaten:

750 g gemischtes Hackfleisch
1 Pck. TK-Blätterteig

2 Eier
3 mittelgroße Zwiebeln
2 rote Paprika
2 grüne Paprika
2 gelbe Paprika

Gewürze nach Belieben:

Salz, Paprikapulver, Muskatnuß,
Knoblauch, Pfeffer

Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 35min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und 2 Stück in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln, den Eiern und den gewünschten Gewürzen kräftig abschmecken und mischen. Eine *Dauerbackunterlage* auf den *Thermo-Star Vario* legen und zwei *Garprofi II* darauf stellen. Blätterteigplatten ausrollen, Platten in einen *Garprofi II* legen. Die Hackfleischmasse gleichmäßig mit dem *Liftboy breit* darauf verteilen. Aus den restlichen Blätterteigstücken mit Hilfe des *Rollets* ein Gitter erstellen und auf die Hackfleischmasse legen. Die Paprika in Scheiben schneiden und die dritte Zwiebel halbieren. Alles in den zweiten *Garprofi II* legen, mit dem *Pinset-Set* das ganze mit Öl einpinseln und würzen. In den vorgeheizten Backofen geben und bei 200 Grad Heißluft ca. 35 Minuten backen. Natürlich können Sie das Gemüse individuell zusammen stellen. Sehr gut schmeckt es auch, wenn Sie rote Paprika gewürfelt ins Hackfleisch geben.