



Orientalische Calzone

für 10 Personen

ZUTATEN

- 2 Rollen Blätterteig
- 2 Eier
- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Rosinen
- 2 EL Öl
- 600 g Hackfleisch
- 40 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Koriander, Chilliflocken
- Kreuzkümmel

ZUBEREITUNG

1. Rosinen hacken, Gemüse schälen und würfeln
2. Öl in einer Pfanne erhitzen & ca. 3 Min. dünsten
3. Hackfleisch, Gemüse und ein Ei mit Semmelbröseln verkneten und mit den Gewürzen aromatisieren
4. Blätterteig ausgerollt in eine gefettete Springform legen, Rand dabei hochziehen
5. Füllung in die Form geben und mit der anderen Blätterteig Rolle belegen
6. Mit dem anderen verquirltem Ei bestreichen und ca. 30 Min. Kaltstellen, anschließend Ofen auf 180°C Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
7. Ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen



Typ: Das Rezept lässt sich gut mit Rinderhack zubereiten

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!

Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ