Paprikakuchen mit Hackfleisch
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

150 gr Kartoffeln (mehlig kochend), 150 gr Mehl, 80 gr Butter, 2 Zwiebeln, 1 je rote, gelbe, grüne Paprikaschote, 4-5 Esslöffel Olivenöl, 500 gr gemischtes Hackfleisch, 3 Eier, 150 gr Crème fraîche, 150 ml Milch, 2 Esslöffel Tomatenmark, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprikapulver (edelsüß), 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Kartoffeln schälen, waschen, würfeln, in 15-20 Minuten in Salzwasser garen. Abgießen, abkühlen lassen und zerstampfen. Zwiebeln abziehen, fein würfeln. Paprika halbieren, putzen, waschen, in 1cm große Stücke teilen.

Die Zubereitung:

Mehl mit Butter, 1/4 TL Salz und Kartoffeln zu einem Teig verkneten. Eine Springform fetten, Teig hineindrücken und dabei einen möglichst hohen Rand formen. Kalt stellen.
Zwiebeln und Paprika in heißem Öl 3 Minuten andünsten, herausnehmen. Hack im Bratfett krümelig braten, kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Bachofen auf 200 Grad heizen.
Hack mit Paprika mischen, auf dem Teig verteilen. Eier mit Crème fraîche und Milch verrühren, mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen, über die Hackmasse gießen. Kuchen im Ofen ca. 40 Minuten backen.
Heiß oder kalt servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de