

# Blätter-Hackfleisch-Ring

## [Hauptgerichte](#)



- 2 x Croissant Teig (Fertigteig, z.B. von „Knack und Back“)
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rote Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Ketchup
- 1 1/2 TL [Pfeffer Salz Mix](#) von Edelschmaus
- 2 TL [Mexico Mex](#) von Edelschmaus
- 200 g Gouda

Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden, den Käse mit der [groben Microplane](#) reiben und den Knoblauch mit der [Knoblauchpresse](#) ausdrücken.

Hackfleisch mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in der [Edelstahl-Antihaft-Pfanne](#) anbraten.

Tomatenmark, Ketchup, Gewürze, die Hälfte des Käses und Paprika unter das Hackfleisch rühren und abkühlen lassen.

Die 12 Teig-Dreiecke so auf den leicht geölten [großen runden Stein](#) verteilen, dass sich ein Ring bildet, mit den langen Teigecken nach außen (ähnlich wie eine Sonne). In der Mitte bitte Platz lassen.

Die abgekühlte Hackfleischmischung auf die Nahtstellen des Teigs im Kreis verteilen.

Die Ecken des Teigs über die Hackfleischmischung nach innen schlagen und leicht andrücken.

Den Teig mit dem Rest Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene, für 25 Min. backen.

Den [großen runden Stein](#) mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Den äußeren Rand um den Blätter-Hackfleisch-Ring mit frischem Salat garnieren und in die Mitte eine Schale mit Salatdressing stellen.