

**PORTIONEN**

2

**ZEIT GESAMT**

45 min

**LEVEL**

easy

Rezept

**VERSTECKTES HACKFLEISCH**

---

Maultaschen wurden erfunden, damit der liebe Gott nicht sieht, wenn am Freitag Fleisch gegessen wird. Keine so schlechte Idee, das Hackfleisch (in diesem Fall) zu verstecken. Der super vielseitige Fatheadteig, also Teig aus dem Grundbestandteil Mozzarella (frisch oder gerieben), eignet sich natürlich auch für diese Teigtaschen. Ich verwende Bio-Backfleisch, das ich vom Metzger meines Vertrauens in 400 g Pakete vakuumiert und schock-gefroren geliefert bekomme. So kann ich es einige Zeit eingefroren aufheben und bei Bedarf auftauen. Das heißt natürlich, dass ich 400g Hackfleisch zu verarbeiten habe. Wenn Du auch Einheiten von 400 oder 500 g zur Verfügung hast, kann ich Dir empfehlen, das Rezept für die Füllung zu verdoppeln und die Reste, die von Soße und Füllung übrig bleiben, einfach zu einer Art Bolognese oder als Teil eines Auflaufs weiter zu verarbeiten. Natürlich kannst Du auch die Teigmenge z.B. verdoppeln und einfach mehr Teigtaschen machen. Ich wünsche Dir auf jeden Fall viel Spass und guten Appetit mit dem versteckten Hackfleisch mit Tomaten-Oliven-Soße.



## ZUTATEN

---

Für den Teig habe ich das [Rezept des Fathead Paninos](#) verwendet.

*Der Tausendsassa  
Mozzarellateig!*

Für die Füllung:

- 200 g (Bio-) Rinderhackfleisch
- ca. 75 g Schafskäse
- 2 Champignons
- 2 EL Tomatenmark
- Gewürze wie Salz, Paprika, Chili, Oregano
- 1 Ei
- Sesam

Für die Soße:

- gehackte Tomaten (250 g Dose)
- ca. 15 schwarze Oliven
- Gewürze wie Salz, Chili



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Brate das Hackfleisch schön krümelig mit Tomatenmark und Gewürzen an. Füge dann klein geschnittenen Schafskäse und Champignons dazu und vermische alles gut miteinander.

### SCHRITT 2

Bereits de Teig wie im angegebenen Rezept zu. Sollte er zu klebrig sein, gib einen EL Bambusfaser hinzu und knete den Teig zu einem gut formbaren Teig. Teile den Teig in 2 Hälften.

### SCHRITT 3

Rolle eine Teighälfte – am besten zwischen 2 Frischhaltefolien – dünn aus und steche ca. 8-10 große Kreise mit einm Durchmesser von ca. 9 cm aus.  
Wiederhole das mit der 2. Teighälfte.

### SCHRITT 4

Platzier jetzt jeweils etwas Füllung in die Mitte der einen Hälfte der Kreise, bestreiche den Rand mit einem aufgeschlagenen Ei und lege dann einen Kreis als Deckel von der 2. Teighälfte darüber. Drücke die Ränder vorsichtig an, so dass die Teigtasche geschlossen ist.

### SCHRITT 5

Das machst Du jetzt bis alle Pärchen – also Unterteil mit Füllung und Oberteil – fertig sind. Lege sie dann vorsichtig auf eine Dauerbackfolie oder mit Backpapier ausgelegtes Backgitter. Bestreiche die Deckel jeweils mit dem aufgeschlagenen Ei und bestreue sie mit etwas Sesam.

### SCHRITT 6

Heize den Ofen auf ca. 150 Grad Umluft vor und backe die Teigtaschen nach Erreichen der Temperatur für ca. 10-12 min. Die Teigtaschen sollten schön goldbraun sein.

### SCHRITT 7

Während desse erhitze die Tomaten mit den Oliven. Würze nach Geschmack und püriere die Tomaten-Oliven-Soße.  
Ist beides fertig, kannst Du die Teller anrichten und Dein Essen genießen.