50 Minuten

Mittel

# KNUSPRIGES HANDBROT MIT SPINAT- ODER HACKFLEISCHFÜLLUNG

Saftige Überraschung in knuspriger Hülle – wer liebt nicht gefüllte Handbrote? Wir haben eine Variante für Vegetarier mit Spinatfüllung und bei der Variante gefüllt mit Hackfleisch kommen Fleischliebhaber auf ihre Kosten! Wir freuen uns schon auf die nächste Fingerfood Party.

## Zutaten

18 Stück

200 g MILRAM Müritzer original

100 g TK-Blattspinat

2 EL Frischkäse, Natur

feingehackte Thymianblättchen

Muskatnuss, gerieben

Salz

bunter, grob geschroteter Pfeffer

1 rote Zwiebel

200 g Hackfleisch

3 EL Pflanzenöl

ca. 800 g fertiger Pizzateig

185 g MILRAM FrühlingsQuark

## So wirds gemacht :

### SCHRITT 1

Für das Handbrot Käse in kleine Quadrate oder Streifen schneiden. Für die Käse-Spinat-Füllung Spinat auftauen, gut ausdrücken, mit 65 g Käse, Frischkäse und Thymian vermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Für die Handbrot Hackfleisch-Füllung Zwiebel abziehen und in sehr feine Ringe schneiden. Hackfleisch in 1 TL erhitztem Öl ca. 3 Min. anbraten. Zwiebel zufügen und ca. 4 Min. andünsten. 65 g Käse untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen.

### SCHRITT 2

Pizzateige in 18 Stücke teilen. Jeweils 9 Teigstücke mit der Spinatfüllung und 9 mit der Hackfleischfüllung belegen und die Teigtaschen verschließen, dabei die Ränder gut andrücken. Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit restlichem Öl bestreichen. Die Teigtaschen mit Hackfleischfüllung mit restlichem Käse bestreuen und alle Teigtaschen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 20 - 30 Min. goldbraun backen.

### SCHRITT 3

Das Handbrot mit Spinatfüllung mit FrühlingsQuark-Klecksen garnieren und alle Handbrote servieren.

## NÄHRWERTE

1 Portion enthält durchschnittlich:

Energie: 908/217

Fett: 10,1 g

Kohlenhydrate: 22,9 g

Eiweiß: 8,7 g