

Kartoffelschnecken mit Hack

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 55 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Für die Füllung:

- 1 Zwiebel
- 150 g Karotten
- 1 gelbe Paprika
- 300 g mageres Hackfleisch (gemischt)
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1/4 TL Jodsalz
- Pfeffer

Für den Kartoffelteig:

- 1 Beutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Pure
- 4 g (1 knapp gestrichenen TL) Jodsalz
- 200 ml Milch 1,5% Fett
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizen Mehl Type 550
- 60 g geriebener Käse

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2511 kJ
Energie (Kilokalorien):	600 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	69 g
davon Zucker:	9,4 g
Ballaststoffe:	7,3 g
Eiweiß:	35 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. 150 g Karotten und eine Paprika putzen und fein würfeln. 300 g Hackfleisch in 1 EL Olivenöl anbraten. Zwiebel, Karotten und Paprika zufügen und mitbraten. 2 EL Tomatenmark zufügen. Mit 1 TL Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Kartoffelflocken mit 1 TL Salz in eine Schüssel geben. 200 ml Milch in einen Messbecher gießen. 1 Ei trennen, Eigelb beiseite stellen. Eiweiß und restliche 2 Eier in den Messbecher geben und mit Wasser auf 500 ml Flüssigkeit auffüllen und verrühren. Zu den Kartoffelflocken geben und alles gut verrühren. Kartoffelteig 5 Minuten quellen lassen. 200 g Mehl zufügen und unterkneten.

3. Backofen auf 200 °C (Umluft: 180 °C) vorheizen. Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf eine Größe von 40x30 cm ausrollen. Hackmasse darauf verteilen, dabei am oberen Rand 5 cm freilassen. Teig von der breiten Seite aufrollen und in 16 Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit etwas Milch verrühren und die Kartoffelschnecken mit Hack damit bestreichen. Mit 60 g geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt ein Salat.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen