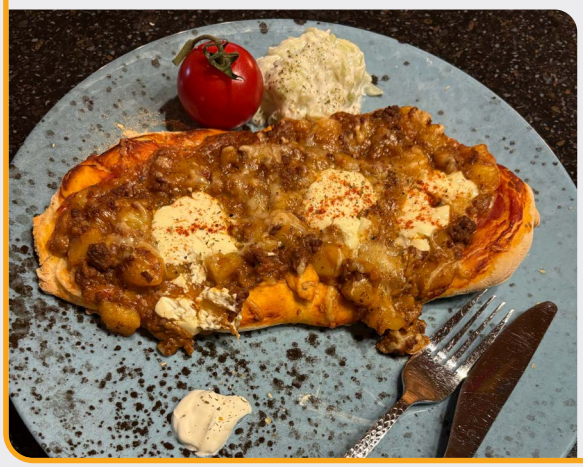
RESTLA-REZEPT





HACKFLEISCH-SCHIFFCHEN

RESTLA:

- übrig gebliebener Hackfleischeintopf
- Reibekäse
- Tomatensoße
- Creme fraiche

WEITERE ZUTATEN:

- 250 ml Wasser (lauwarm)
- 500 gr Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- evtl. Pizzagewürz
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Das lauwarme Wasser mit der Hefe vermischen, die Prise Zucker hinzufügen und 10 Minuten stehen lassen.
- Das Mehl mit dem Salz und dem Pizzagewürz vermengen.
- Das Hefe-Wassergemisch zum Mehl schütten und mit dem Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt für ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Anschließend etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und aus dem Teig längliche, ovale „Schiffchen" (s. Foto oben) formen. Damit die Füllung nicht ausläuft, einen kleinen Rand formen.
- Ein mit Backpapier ausgelegtes Backpapier bereit stellen und die Teigstücke darauf legen.
- Auf jedes Schiffchen etwas Tomatensoße geben. Nun den übrigen Hackfleischeintopf darauf verteilen und mit Reibekäse bestreuen.
- Zum Schluss einen Klecks Creme fraiche hinzufügen und ab damit in den Ofen.
- Auf mittlerer Schiene bei Ober- und Unterhitze 240 Grad für ca. 25 Minuten knusprig braun backen.

Eingereicht von Familie Heidegger, Regnitzlosau