Paprika Hackfleisch Kuchen

Mal ein herzhafter Kuchen - für Fans von Hackfleisch und Paprika

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 45 min

Zutaten für den Teig

175 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
90 g Butter, weich
175 g Mehl

Zutaten für die Füllung

2 rote Zwiebeln, gewürfelt
3 Paprika in verschiedenen Farben, in Stücke geschnitten
4 EL Olivenöl

500 g Hackfleisch, gemischt
3 Eier
150 g Crème fraîche
2 EL Tomatenmark
150 ml Milch
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, würfeln und 20 Minuten in Salzwasser kochen. Danach die Kartoffeln abgießen, leicht abkühlen lassen und zerstampfen.
2. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten.
3. Mehl, ¼ TL Salz und die weiche Butter mit den Kartoffeln verkneten. Den Teig in der Springform verteilen, gleichmäßig andrücken (Boden und Rand).
4. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Für die Füllung Zwiebelwürfel und Paprikastücke in einer Pfanne in heißem Öl wenige Minuten andünsten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
6. In diesem Bratfett auch das Hackfleisch braten bis es krümelig ist, dabei würzen (Salz, Pfeffer, Paprikapulver).
7. Das Hackfleisch mit Zwiebeln und Paprika gründlich mischen und in die Springform geben.
8. Eier, Crème fraîche, Tomatenmark, Milch verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse gleichmäßig über die Füllung geben
9. Für ca. 40-45 Minuten backen.
10. Nach der Backzeit direkt aus der Form lösen.