

Knusper-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Ergibt 8 Stück

400 g Hackfleisch

(Rind und Schwein)

150 g Gruyère, in Würfeli

1 grosses Rüebli (ca. 120 g),
in Würfeli

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Esslöffel Salbei, fein
gehackt

½ Teelöffel Paprika

1 Teelöffel Salz

wenig Pfeffer

1 Rolle Pastateig

1. Alle Zutaten bis und mit Salbei in einer Schüssel mischen, Masse würzen, von Hand sehr gut kneten.

2. Teig entrollen, quer in 8 Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Fleischmasse in 8 Portionen teilen, auf den Teigstreifen verteilen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Backen: ca. 12 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Pro Person: 29 g Fett, 33 g Eiweiss,
20 g Kohlenhydrate, 1981 kJ (473 kcal)

