

# Knusper-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 25 Min.

Backen: ca. 12 Min.

Ergibt 8 Stück

**400g Hackfleisch**  
(Rind und Schwein)

**150g Gruyère**, in Würfeli

**1 grosses Rüebli** (ca. 120g),  
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:** 29g Fett, 33g Eiweiss,  
20g Kohlenhydrate, 1981 kJ (473 kcal)

