

# Hefe-Pfannkuchen mit Hackragout gefüllt

## Zutaten für den Teig (für 4 Personen):

- 400 g Weizenmehl
- 0,5 Würfel Hefe
- alternativ: Trockenhefe
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 1,5 TL Salz

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Schüssel mit einem sauberen Handtuch abdecken und an einen warmen Ort etwa 1 bis 1,5 Stunden gehen lassen. Zwischenzeitlich den Teig 1 bis 2 Mal hochziehen und falten (rundwirken).

## Zutaten für die Füllung:

- 1 grüne türkische Spitzpaprika
- alternativ: andere Paprika-Sorten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g frischer Spinat
- etwas Olivenöl
- 200 g Rinderhack
- 1 Tomate
- 1 EL Tomatenmark
- Piment
- Paprikapulver
- Zimt
- gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Feta

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Gemüse säubern. Paprika entkernen und in Stücke schneiden. Tomate vierteln, Spinat nach Bedarf etwas zerkleinern. Knoblauch und Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch gut darin anbraten. Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Gewürze und Tomatenmark hinzufügen. Die Hitze reduzieren und alles etwa 10 Minuten schmoren. Petersilie grob hacken und am Ende der Garzeit mit dem Spinat dazugeben. In der heißen Masse zusammenfallen lassen, dann die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse auskühlen lassen.

Den Feta zerbröseln und mit dem Hack vermengen.

## Fertigstellung und Anrichten:

- zum Braten: Pflanzenöl
- 200 g Naturjoghurt

Den Teig in 8 Bällchen (bei 4 Personen) teilen und anschließend in Pfannengröße ausrollen. Die Hälfte der Teigfladen mit der Füllung belegen. Dabei circa 1 cm Abstand zum Rand lassen. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen. Jeweils 1 weiteren Teigfladen auflegen und am Rand zusammendrücken. Mithilfe einer Gabel ein Streifenmuster in die Räder drücken.

Etwas Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Fladen beidseitig knusprig und goldbraun ausbacken. Zum Servieren die Fladen vierteln und mit Joghurt anrichten.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 19.05.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)