



Partysnack Crescent Ring

Zutaten:

500g Hackfleisch
Mexicana Salsa
Worcester Sauce
1 Avocado
2-3 EL Tomatenmark
2-3 EL Senf, Mais
Karotten, 1 Spitzpaprika
1 Zwiebel, Mini Kürbis
Ceddar Käse, Salat
Zitronensaft, Salz
Pfeffer, Öl



Zubereitung:

Braten Sie zuerst das Hackfleisch in einer Pfanne an. Salzen und pfeffern nicht vergessen.

Nebenbei schneiden Sie die Gemüsezutaten klein, bzw. in Würfel. Diese geben Sie nun in das bereits angebratene Hackfleisch. Bitte geben Sie erst am Schluss die weicheren Gemüsesorten, wie z.B. Tomatenstücke hinein. Senf und Tomatenmark dazu. Gut durchbraten und vermengen. Darauf achten, dass die Masse nicht trocken wird.

Nun den Blätterteig ausrollen, teilen. Die beiden Hälften wiederum in Rechtecke schneiden, die Rechtecke in Dreiecke teilen. Legen Sie nun diese Dreiecke sternenförmig in einer gefetteten Auflaufform aus. Auf diesen Blätterteigstern verteilen Sie jetzt die Hackfleischmasse ringförmig. Auf die Hackfleischmasse reiben Sie den Käse.

Die auslaufenden Blätterteigspitzen rollen Sie nun über das Fleisch+ Käse, Sternspitze um Sternspitze zur Mitte, so, dass ein dickerer Ring entsteht. Ggf. kann man den Blätterteig noch in die richtige Richtung schieben.

Nun kommt der noch unfertige Ring bei 180-200°C für ca. 20-25 Minuten in den Ofen.

Parallel bereiten Sie einen Salat aus den restlichen Zutaten zu.

Ist der Crescent Ring fertig, verteilen Sie den Salat in der Mitte des Ringes und bieten diesen, zusammen mit der Salsa Soße ihren Partygästen an.

Let's Party!



**FRANKEN
FERNSEHEN**