

## Kürbis-Lauch-Hack-Crostata

### Zutaten für ca. 8 Stücke:

200 g Mehl  
**100 g Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen**  
1 Ei (Größe M)  
Salz  
1 kleiner Hokkaido-Kürbis (ca. 400 g)  
400 g Porree (Lauch)  
4 EL Öl  
300 g gemischtes Hackfleisch  
Pfeffer  
Edelsüß-Paprikapulver  
150 g Schmelzkäsezubereitung  
2 EL Weihenstephan Milch  
4 Stiele Thymian  
Mehl für die Arbeitsfläche  
Frischhaltefolie  
Backpapier

### Zubereitung:

1. Mehl, **Weihenstephan „Die Streichzarte“ gesalzen**, Ei und 1/2 TL Salz mit den Händen zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Kürbis waschen, putzen und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in dünne Spalten (0,5–1 cm) schneiden. Porree putzen, waschen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis darin ca. 5 Minuten rundherum anbraten, herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Porree darin für ca. 3 - 5 Minuten anbraten, herausnehmen.
3. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin ca. 5 Minuten grob braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch, Porree und Kürbis in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Schmelzkäse und Milch glatt rühren.
4. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ca. 0,3 cm dick ausrollen und auf ein Stück Backpapier legen. Gemüse-Hack-Mix und Schmelzkäse in Klecksen mittig darauf verteilen, dabei rundherum ca. 4 cm Rand frei lassen. Thymian darüber streuen. Überstehende Teigländer über den Belag klappen und das Stück Backpapier auf ein Backblech ziehen.
4. Crostata auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 30 - 40 Minuten goldbraun backen. Heiß oder lauwarm servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde. Wartezeit 30 Minuten.  
Niveau: mittel

Pro Stück ca. 1680 kJ, 400 kcal. E 15 g, F 24 g, KH 28 g

Fotovermerk: "Weihenstephan" by Food & Foto, Hamburg