

# Für das nächste Fußballspiel: Pikantes Fußballfeld

Für das Backblech (40 x 30 cm):  
etwas Fett  
Buchstabenausstecher

## Belag:

100 g eingelegte getrocknete Tomaten  
1 große Zwiebel, etwa 200 g  
je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote (je etwa 200 g)  
3 EL Speiseöl  
500 g Gehacktes (halb Rind-, halb Schweinefleisch)  
3 EL Tomatenmark  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver, edelsüß

## Guss:

2 Becher (je 125 g) Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter  
6 Eier (Größe M)

## Hefeteig:

250 g Kartoffeln (vorbereitet etwa 150 g)  
Salz  
250 g Weizenmehl  
1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant  
125 ml (1/8 l) Wasser

## Vorbereiten:

Kartoffeln waschen, schälen, abspülen, in Stücke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und erkalten lassen. -

## Belag:

Tomaten abtropfen lassen und klein würfeln.

Zwiebeln fein schneiden.

Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen.

Schoten waschen, abtropfen lassen.

Aus den grünen Paprikahälften mit einem Apfelausstecher Löcher ausstechen und die "gelochten" Paprikahälften ("Netze") beiseite legen.

Aus der roten Paprika die Buchstaben für "Rote Karte" ausstechen.

Alle Paprikareste und die gelbe Paprika klein würfeln. -

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen.

Paprika-Buchstaben gut 1 Minute im Wasser ziehen lassen. -

Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, das Hackfleisch unter Rühren darin anbraten.

Klein geschnittenes Gemüse und Tomatenmark unterrühren.

Das Ganze mit den Gewürzen abschmecken und erkalten lassen. -

Inzwischen fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm) oder die Fettpfanne.

Heizen Sie den Backofen vor. -



Guss: Crème fraîche Kräuter mit den Eiern verrühren. -

## Hefeteig:

Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zu dem Mehl geben.

Wasser und 1 gestrichenen TL Salz zufügen und

alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf dem Blech ausrollen und am Rand hoch drücken.

Hackfleisch-Belag gleichmäßig darauf verteilen und die Crème fraîche- Masse darübergießen.

Blanchiertes Gemüse als "Worte" auf die Hackfleischmasse legen.

Das Blech auf mittlerer Einschubleiste sofort in den Backofen schieben. -

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt) -

Backzeit: etwa 30 Minuten, vor dem Servieren die 2 grünen "Paprikanetze" aufstellen. -