


# GRIECHISCHE TARTE

## GRIECHISCHE TARTE

Ein spontaner Einkauf, die Tarte-Form \* möchte mal wieder genutzt werden und schnell soll es gehen. Also wandern Blätterteig und ein paar andere Dinge in meinen Einkaufskorb. Der Einkauf ist nicht groß und nicht teuer – als ich in der Küche stehe überschlage ich die Zutaten grob und stelle fest, dass das ein Fall für Peter's Satte 2 für weniger als 5 Euro sein könnte. Ich bin schon vor einiger Zeit über das Event gestolpert und habe es ehrlich gesagt als zu anstrengend abgestempelt und nicht auf die „mitmach-Liste“ gesetzt. Ich hatte früher auch Zeiten wo ich ziemlich genau rechnen musste wie viel Geld mir noch für den Monat bleibt und was ich einkaufen kann, jetzt bin ich ganz froh dass ich in der Regel das kaufen kann worauf ich Lust habe. Natürlich gibt es nicht jeden Tag Austern, aber halt in einem normalen Rahmen... ihr wisst was ich meine. Ist diese griechische Tarte im 5 Euro Bereich? Ich gebe zu, ich habe noch nicht konkret gerechnet – das mache ich erst wenn ich dieses Rezept geschrieben habe. Und ich werde diese Zeilen nicht löschen, egal ob es klappt oder nicht!



### Zutaten für 2 Personen:

1 Rolle Blätterteig

100g Rinderhackfleisch

150g Schmand

1/5 Salatgurke

Pfeffer & Salz

1 Prise Knoblauchpuler

1/2 TL getrockneter Dill

100g Schafskäse

1/4 rote Paprika

9 grüne Oliven mit Knoblauchfüllung

1/2 mittelscharfe rote Chili

### Zubereitung:

Ich gebe etwas eiskaltes Wasser in die Tarteform und schwenke es, so dass die Form überall

benetzt ist. Den Rest kippe ich ab. Dann kommt der Blätterteig in die Form. Passend zuschneiden - fertig.

Schmand, geraspelte Gurke, Knobipulver, Salz, Pfeffer und Dill zu einer Art Tzatziki verrühren und auf dem Blätterteig verteilen. Ich habe Schmand anstelle von Joghurt genommen weil ich nicht sicher war ob mir der Joghurt sonst den Blätterteig aufweicht.



Die Chili in dünne Ringe schneiden, die Paprika in schmale Streifen. Beides auf der Tarte verteilen. Das Hackfleisch mit Cumin, Pfeffer, Salz und Garam Masala anbraten bis es leicht krümelig ist. Auf die Tarte geben, den Schafskäse darüber bröseln und die Oliven darauf platzieren. Den Rand leicht einschlagen und die Tarte bei 200°C in den vorgeheizten Backofen schieben.



Nach 20 Minuten hole ich sie wieder raus - der Rand ist gebräunt und auch der Käse hat eine leichte Bräune.

Lasst es euch schmecken!



Fazit - Kassenbon-check:

1 Rolle Blätterteig = 1,29€

100g Rinderhackfleisch = 1,04€ (im Angebot)

150g Schmand = 0,52€

1/5 Salatgurke = 0,20€

Pfeffer & Salz

1 Prise Knoblauchpulver

1/2 TL getrockneter Dill

100g Schafskäse = 0,60€

1/4 rote Paprika = 0,22€

9 grüne Oliven mit Knoblauchfüllung = 0,60€

1/2 mittelscharfe rote Chili = 0,15€

=> 4,62€ plus Gewürze, ich denke anteilig komme ich mit 0,38€ für die Prise hier und da hin - aber

es ist schon eine knappe Punktlandung.

Nichts desto trotz – zwei sind satt geworden und das für knapp weniger als 5€. Die Rechnung geht am Ende aber nur auf, wenn die restliche Gurke, Paprika, Oliven, usw. auch verwendet werden. Das ist am Ende das Wichtigste – alles verwerten und nix wegwerfen, sonst geht die Rechnung nicht auf.

Voilà – mein Beitrag zum Event:

