

Gefüllte Pljeskavica mit Salat

Zeit gesamt
40min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, rot	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Senf	1 EL
Eier	2 St.
Paniermehl	3 EL
Paprika, edelsüß	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Schafskäse	150 g
Olivenöl	4 EL
Salat-Mix	125 g
Cherrytomaten Mix	200 g
Salatgurken	1 St.
Zitronen	1 St.

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 1 Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Eier, Paniermehl und Paprikapulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, kräftig durchkneten und kalt stellen.
2. Feta in dünne Scheiben schneiden. Hackfleischmasse in zwei Teile teilen und auf jeweils einem Stück Backpapier zu ca. 0,5 cm dicken runden Scheiben formen. Eine Hälfte der Hackfleisch-Scheibe mit Feta belegen. Mithilfe des Backpapiers die andere Hackfleisch-Scheibe auf die Feta-Scheibe ziehen, Ränder zusammendrücken. Backpapier mit Pljeskavica auf ein Backblech ziehen, mit etwas Öl bestreichen und im Ofen ca. 20 Min. backen.
3. Inzwischen Salat waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und halbieren. Restliche Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Gurke waschen, Enden entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Zitrone halbieren und Saft auspressen.
4. In einer Schüssel Olivenöl und 2 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebeln, Salat, Gurke und Tomate in das Dressing geben und mischen. Gefüllte Pljeskavica auf Teller anrichten und mit Salat servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	638 kcal
Kohlenhydrate	17 g
Eiweiß	40 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	47 g