

Hack-Oliven-Pie

Zeit gesamt
1h



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 8 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Strauchtomaten	500 g
Bio Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Schweinehackfleisch	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Oregano, getrocknet	1 TL
Feta	200 g
Oliven, schwarz	100 g
Eier	3 St.
saure Sahne	200 g
Milch	3 EL
Blätterteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

große Pfanne, Springform 28 cm Durchmesser

1. Zwiebel halbieren, schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen, halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch würfeln. Zitrone heiß abwaschen und etwa 1 TL Schale fein abreiben.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 5 Min. krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zitronenschale würzen. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten zufügen und weitere ca. 5 Min. mitbraten. Leicht abkühlen lassen.
3. Feta abtropfen lassen und würfeln. Oliven abtropfen lassen und grob hacken. Mit der Hälfte vom Feta unter die Hackmasse heben und abschmecken. In einer Schüssel Eier, saure Sahne, Milch, Pfeffer und wenig Salz verquirlen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder mit Butter einfetten. Blätterteig leicht rund ausrollen und Springform damit auskleiden. Einen ca. 5 cm hohen Rand bilden. Hackmasse einfüllen, Eierguss darüber verteilen und mit übrigem Feta bestreuen. Im Backofen ca. 25–30 Min. knusprig backen. Hack-Oliven-Pie heiß oder lauwarm in Stücke geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmeckt ein [Klassischer Griechischer Salat](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	490 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	35 g