



Hack-Oliven-Pie

Zeit gesamt
1hZubereitungszeit
30minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	3 St.
Strauchtomaten	500 g
Bio-Zitronen	1 St.
Olivenöl	2 EL
Hackfleisch vom Schwein	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
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, Eieguss 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