

Fladenbrottorte

Zutaten (für 4-6 Personen)

1 Fladenbrot

Füllung

500g Gehacktes

Salz

Pfeffer

1 EL Ketchup

1/2 TL Paprikapulver

1 Ei

2 große Zwiebeln (gehackt)

Belag

400g Frischkäse

4 hartgekochte Eier

Etwas Dosenmilch

Salz

Curry

Garnitur

Tomaten- , Gurkenscheiben, 1 hartgekochtes Ei, 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Die Zutaten für die Füllung verkneten und so in der Pfanne braten, als sei es eine Hackfleischsauce, nur nicht ganz so flüssig.

Das Fladenbrot waagerecht halbieren und die Hackfleischfüllung auf dem Boden verteilen. Den Teigdecken aufsetzen.

Frischkäse und Eigelb der hartgekochten Eier verkneten. Mit etwas Dosenmilch glattrühren und mit Salz und Curry abschmecken.

Die Torte mit der Käsemasse bestreichen und mit den Garniturzutaten verzieren. Den Rand mit dem Schnittlauch dekorieren.