

Texmex-Ring

Teig:

140 g Wasser, lauwarm
¼ Würfel Hefe
260 g Mehl
10 g Olivenöl
1 TL Salz

Füllung:

1 rote Zwiebel
1 TL Olivenöl
500 g Rinderhackfleisch
Salz & Pfeffer
4 EL Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprika edelsüß
2 TL Zucker
1 rote Paprika
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 kleine Dose Mais
100 g Creme Fraiche
400 g Gouda, gerieben



Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten,
in der kleinen Nixe ca. **30-45 min.** abgedeckt gehen lassen.
(im TM: **2 min./Teigknetstufe**)

Die rote Zwiebel fein würfeln und in etwas Olivenöl andünsten.
Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten, salzen und pfeffern.

Tomatenmark zum Hackfleisch geben und anschwitzen, mit Kreuzkümmel, Paprikapulver und
etwas Zucker würzen.

Paprika in Würfel schneiden, Kidneybohnen und Mais gut abtropfen lassen, zur Hackfleischmasse
zugeben und etwas mitbraten.

Creme Fraiche mit geriebenem Käse zufügen und unterrühren,
vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Teig auf der White Lady rund ausrollen und außen einen Rand hochziehen.
Mittig 4 Schnitte einschneiden, so dass ein Stern entsteht.
Die Hackfleischmasse außenherum verteilen und die mittigen Teigspitzen nach außen ziehen und
festdrücken.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad** Ober/Unterhitze ca. **30-35 min.** backen.