

Zutaten:

- TK Blätterteig
- 750 g Lammsteaks von ALDI
- 2 Bd Lauchzwiebeln
- je 1 rote und grüne Paprikaschote
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- ½ TL gerebelten Oregano
- 1 – 2 EL Tomatenmark

- Salz, 1 Prise Zucker

- 300 g Feta

- 2 Bd Petersilie

- 1 Ei verquirlt

Zubereitung:

1. Aufgetauten Blätterteig auf Backblechgröße ausrollen.

2. Lammfleisch in feine Streifen schneiden, Lauchzwiebel in Röllchen und Paprikaschote in kleine

Würfel schneiden.

3. Gemüse in heißem Öl andünsten, erkalten lassen.

4. Lammfleisch scharf anbraten, mit Zimt, Oregano, Tomatenmark, Kreuzkümmel, Pfeffer, Salz und

Zucker würzen.

5. Lammfleisch zum Gemüse geben und erkalten lassen.

6. Zerbröckelten Feta und gehackte Petersilie untermischen.

7. Alles auf den Blätterteig geben und diesen zusammenschlagen. Mit dem Ei einpinseln.

8. Im auf 200° vorgeheizten Backofen auf Backpapier ca. 40 – 45 Min backen.

Dazu schmeckt Tzatziki.