

Gefüllter Hackbraten aus der 4er Mini-Kastenform von Pampered Chef®



Abbildung 1 4 kleine Hackbraten die lecker gefüllt sind. Zubereitet in der 4er Mini Kastenform (ehem. 4er Zauberkästche*)

Zutaten:

4 Scheiben Toastbrot

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 Eier

1 EL Senf

2 TL Salz

1 TL Cayenne Pfeffer

1 rote Paprika

1 Zwiebel

1 Bund Petersilie

2 Lauchzwiebeln

150 g Frischkäse

Zubereitung:

Die Toastscheiben in den Thermomix® geben und 4 Sekunden/Stufe 8 zerhäckseln

Eier, Senf, Salz und Cayenne Pfeffer hinzugeben und 10 Sekunden/Stufe 2,5 vermischen

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und die Masse dazugeben und gut mit den Händen vermischen.

Nun die Zwiebel und den Paprika in kleine Würfel schneiden und die Lauchzwiebel in feine Scheiben schneiden sowie die Petersilie fein schneiden.

Nun gibst du in die 4 Vertiefungen der Form Fingerdick das Hackfleisch und drückst das Fleisch gleichmäßig und flach fest. Darauf gibst du dann zu gleichen Teilen jeweils das geschnittene Gemüse.

Obenauf verteilst du den Frischkäse mit einem Kaffeelöffel.

Als Abschluss verteilst du den Rest vom Hackfleisch sozusagen als Deckel auf das Frischkäse-Gemüse und drückst es gut fest.

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittlerer Einschub/ca. 40 Minuten schmoren.

Bleibe bitte auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Liebe Grüße und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de