

Hackbraten mit Käse aus dem kleinen Zaubermeister von Pampered Chef

TIPP

Auf meinen Kochshows empfehle ich es ja auch immer - macht die ersten Male ruhig oft was fetthaltiges in euren neu erworbenen Stoneware-Produkten. Durch das enthaltene Fett der Speisen bildet sich sehr schnell eine schöne Patina - und ruck zuck müsst ihr die neuen Formen nicht mehr fetten. Neben Hackbraten eignet sich auch alles mit Blätterteig, Schweinebraten, Hähnchen etc. etc...

Zutaten:

- 1 Semmel vom Vortag
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Ei
- 500 g Hackfleisch
- 1 TL Senf
- Salz und Pfeffer
- Muskat
- Paprika
- 200 g Käse - ich hatte Bergkäse und Mozzarella



Zubereitung:

Semmel kleinschneiden, einweichen und ausdrücken. Petersilie und Zwiebel kleinhacken, eine Zehe Knoblauch dazu pressen und mit einem Ei und dem Hackfleisch verkneten. Fleischteig mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskat und Paprika würzen. Käse in Würfelchen schneiden und unter den Fleischteig kneten. (Falls ihr wie ich auch Mozzarella verwendet: Knetet nicht zu lange - sonst zerfällt der Käse so arg.) Den Hackbraten in den kleinen Zaubermeister geben und mit Deckel bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Dabei die letzten 20 Minuten vor dem Ende den Deckel abnehmen. So bekommt der Hackbraten eine schöne Bräune von oben. Dazu gab es bei uns Kartoffelpüree. Man kann auch gerne noch einen frischen grünen Salat oder Tomatensalat dazu reichen

Lasst es euch schmecken!



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ beate@sauguad-und-lecker.de

💻 www.sauguad-und-lecker.de