

Kochen mit Klaus

Hackbraten mit Tomaten-Fetafüllung

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 900 g Rinderhack, 2 Zwiebeln, 2 Eier, 1 rote Paprika, Salz, Pfeffer,
- 120 g Semmelbrösel, 3 Knobizehen, 1 EL Paprikapulver, 175 g Feta,
- 120 g getrockn. Tomaten in Öl, 2 TL Chilipaste, Majoran, Oregano,
- Rosmarin, Thymian, Petersilie, 2 EL griech. Gewürzmischung

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobis fein, Paprika klein würfeln. Öl-Tomaten fein hacken, mit Feta u. Chilipaste zerdrücken.



2. Hack, Eier, Zwiebeln, Knobis, Paprika u. Semmelbrösel verkneten. Mit 2 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Würzmischung u. Kräutern würzen.



3. Eine Auflaufform mit Alufolie oder Backpapier belegen, $\frac{2}{3}$ Hack zu einem länglichen Laib darauf formen. Mittig eine Kuhle formen, Tomaten-Feta-Mix einlegen u. mit restl. Hack verschließen. Mit Öl bestreichen u. im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 90 Min. braten. Nach 60 Min. Temperatur auf 150°C reduzieren.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Bratkartoffeln u. Tsatsiki reichen.

