

Kochen mit Klaus

Mediterraner Hackbraten

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hackfleisch, 1 Zwiebel, 2 Eier, ½ gelbe & rote Paprika,
- Salz, Pfeffer, 10 schw. oder grüne Oliven, 80 g Semmelbrösel,
- 3 Knobizehen, 1 EL Paprikapulver, 150 g Schafskäse,
- 2 EL griech. Gewürzmischung, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel u. Knobis fein, Paprika u. Feta klein würfeln. Oliven in Ringe schneiden.



2. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Knobis, Semmelbrösel verkneten. Mit ½ TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Kräutern würzen. Käsewürfel vorsichtig unterarbeiten. Hackteig zu einem länglichen Laib formen.



3. Eine Auflaufform mit Alufolie belegen u. Hackbraten darauflegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 90 Min. braten. Nach 70 Min. Backtemperatur evtl. auf 150°C reduzieren.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Knusper-Kartoffeln u. Tsatsiki reichen.

