

Kochen mit Klaus

Paprika-Hackbraten mit Feta

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 1 kg Rinderhack, 2 große Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer,
- 2 rote Paprika, Chiliflocken, je 2 EL gerebelter Majoran & Basilikum,
- 2 EL griech. Würzmischung, 1 Pck. Fix f. Hackbraten, Semmelbrösel,
- 1 EL Paprikapulver, 2 EL Senf, 400 g Fetakäse

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Paprika klein würfeln. Beutelinhalt mit 150 ml Wasser verrühren. Feta klein würfeln.



2. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chiliflocken, Kräuter, griechische Würzmischung, 1 TL Salz, Pfeffer, Senf, Paprika u. Feta mit angerührter Fixmasse vermengen. Mit Semmelbrösel abbinden, bis der Bäcker gewonnen hat.



3. Hackmasse auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Laib formen u. im vorgeh. Backofen bei 200°C ca. 60-70 Min. backen.



Tipp des Chaoten:

Dazu Kartoffelbrei und mediterranes Zucchini Gemüse servieren.

