

Kochen mit Klaus

Gemüse-Hackbraten mit Käsefüllung

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 800 g Rinderhack, 1 Zwiebel, 3 Eier, 1 gelbe & rote Paprika, 1 Chili,
- 2 Möhren, Salz, 170 g Semmelbrösel, 250 g Gouda am Stück,
- 2 EL griech. Gewürzmischung, Öl

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi u. Chili fein, Paprika u. Möhren klein würfeln. Gouda in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Gemüse in etwas Öl andünsten u. abkühlen lassen.



2. Hackfleisch, Eier, Gemüse u. Semmelbrösel verkneten. Mit 2 TL Salz u. Kräutern würzen. Eine Auflaufform mit Backpapier belegen u. $\frac{2}{3}$ Hackteig auf dem Backpapier zu einem länglichen Laib formen, eine Kuhle formen, den Gouda einlegen u. Hackbraten mit übrigem Hack dicht verschließen. Mit Öl bepinseln.



3. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 70 Min. braten. Nach 45 Min. Temperatur evtl. auf 150°C reduzieren.



4. Hackbraten aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

Tipp des Chaoten: Mit Kartoffelpüree u. Röstzwiebeln reichen.

