

# Kochen mit Klaus

## Hack-Gugelhupf im Speckmantel

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 300 g Bacon in Streifen, 1 kg Rinderhack, 2 Zwiebeln, 2 Eier, Pfeffer,
- Salz, 1 rote Paprika, 100 g Semmelbrösel, 3 Knobizehen, 180 g Feta,
- Paprikapulver, 1 EL Senf, Majoran, Oregano, Rosmarin, Thymian,
- Petersilie, Chiliflocken, Öl

### Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln u. Knobi fein, Paprika u. Feta klein würfeln. Eine Gugelhupfform (ca. 22 cm ø) mit Öl ausstreichen u. leicht überlappend mit Bacon auslegen, dabei diese am Rand etwas überhängen lassen.



2. Hack, Eier, Zwiebeln, Knobi, 2 TL Salz, Senf, Pfeffer, Chiliflocken, Kräuter, Brösel, Paprika u. Feta vermengen. Alles in die Form füllen, u. glattstreichen, die überhängenden Speckscheiben nach innen darüber klappen. Im Ofen bei 160°C 1 Std. backen.



3. Form auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stürzen u. zurück im Ofen weitere 30 Min. backen, bis der Speck knusprig gebräunt ist.



4. Hack-Gugelhupf aufschneiden u. mit der Beilage servieren.

*Tipp des Chaoten: Mit Kartoffelspalten u. Tsatsiki reichen.*

