

# Kochen mit Klaus

## Hackbraten mit Pilzen

### Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 400 g Champignons, 2 Eier, 4 Lauchzwiebeln, Salz,
- Pfeffer, 3 Knobizehen, 120 g Paniermehl, 125 g Mozzarella,
- 1 Pck. Fix für Rahm-Champignons, Thymian, TK-Petersilie, Olivenöl

### Zubereitung:

1. Zwiebelweiß u. Knoblauch fein hacken. Lauchzwiebelgrün in Ringe schneiden. Pilze putzen u. klein würfeln. Mozzarella klein würfeln.



2. Hack mit Zwiebeln, Knobi, Ei, Paniermehl, Pilzen, Käse, 1 TL Salz, Pfeffer, Fix u. Kräutern vermengen. Aus der Hackmasse einen Braten formen, in eine mit Olivenöl gefettete Auflaufform legen u. bei 200°C Umluft ca. 1 Std. backen.



3. Braten in Scheiben schneiden u. mit Petersilie garniert zu den Beilagen servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Kartoffelbrei mit einem grünen Salat reichen! Lecker!!!*

