

Kochen mit Klaus

Käse-Hacksteaks mit Maisgemüse

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Scheiben Toastbrot, 500 g gem. Hack, 1 Zwiebel, 3 Knobizehen,
- 2 Eier, 30 g Semmelbrösel, 1 TL Paprikapulver, Thymian, Majoran,
- Pfeffer, Salz, 200 g Gouda, 1 Dose Mais, 1 rote & grüne Paprika,
- 1 rote Zwiebel, Petersilie, Öl, Butter, Mehl

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein, Käse klein würfeln. Mais abtropfen lassen, Paprika putzen u. grob würfeln. Toast einweichen u. ausdrücken. Mit Hack, Semmelbrösel, hellen Zwiebeln, Knobi, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kräutern u. Eiern verkneten, zu 8 Hacksteaks formen u. in Mehl wälzen.



2. Butter in einer Pfanne zerlassen, rote Zwiebeln darin glasig dünsten. Paprika mitdünsten, Mais zugeben u. zugedeckt erhitzen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie würzen.



3. Hacksteaks in einer großen Pfanne in heißem Öl knusprig braten. Maisgemüse zu den Hacksteaks mit Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Folien-Kartoffeln u. Kräuterquark reichen.

