

Bratkartoffel Rezepte

Käsehackbraten Mit Bratkartoffeln

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Käse, Mikrowelle, Rind

500 g	gemischtes Hackfleisch		Muskat
1	eingeweichtes ausgedrücktes		Thymian
	-Brötchen		Knoblauch
1	Zwiebel	100 g	Goudakäse
1	Ei	1	kleine grüne Paprikaschote
	Salz		Paprika
	Pfeffer		

Hackfleisch mit Brötchen, klein geschnittener Zwiebel, Ei (1/2 Eiweiß zum Bestreichen beiseite stellen) und Gewürzen verkneten.

Käse und Paprikaschote in sehr kleine Würfel schneiden und unterkneten.

Teig mit nassen Händen zu einem flachen Laib formen (nicht höher als 5 cm) und auf eine Glas- oder Porzellanplatte legen.

Den Laib mit Paprika bestreuen und mit restlichem Eiweiß bestreichen.

Offen 18 bis 23 Minuten bei 600 Watt garen.

Beilage: Bratkartoffeln, Rosenkohl.