Schwabes Rezeptideen

Gefüllter Hackbraten

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Pack Fetakäse
- Olivenöl
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 Eier
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 Zwiebel
- Paniermehl
- *Schwabes Schafskäse-* und *Schwabes Frikadellen- und Hackbratengewürz.*

Zubereitung:

Feta in Würfel schneiden in eine Dose mit Deckel geben, mit Olivenöl und *Schwabes Schafskäsegewürz* gut vermischen. Ziehen lassen.

Hackfleisch mit *Schwabes Frikadellen- und Hackbratengewürz*, Eier und einer fein gehackten Zwiebel mischen und abschmecken.

Das Hackfleisch teilen, die Fetawürfel hineindrücken und mit dem restlichen Hackfleisch verschließen. Den Hackbraten mit Paniermehl rundherum festigen. Den gefüllten Hackbraten in einen mit Öl bepinselten Bräter legen, im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 50 Min. garen.

Dazu empfehlen wir Salat und Baguette.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!