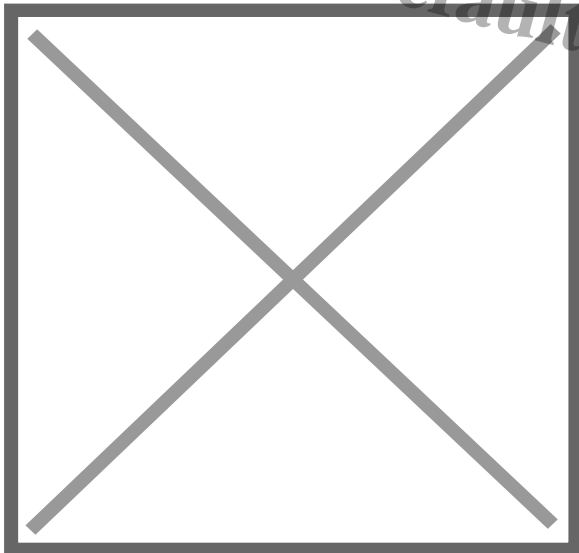




Hackbraten im Schlafrock

Description

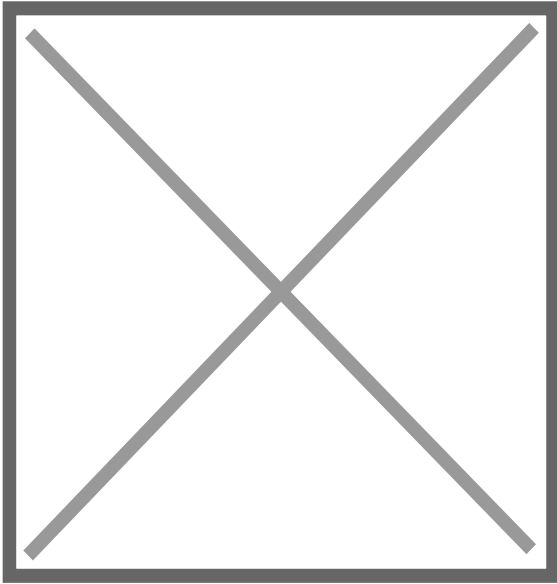


Zutaten:

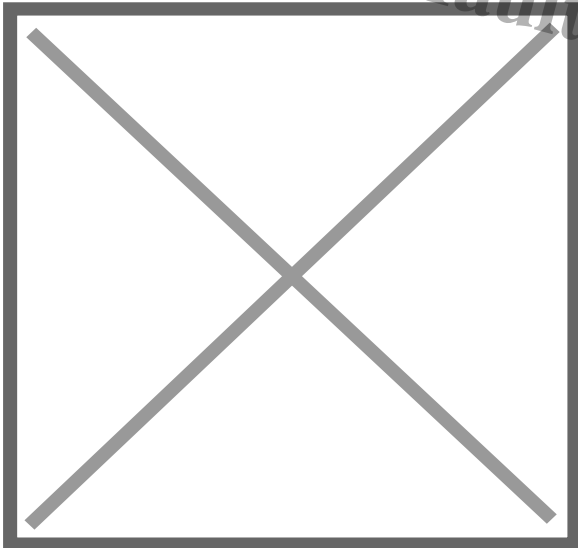
- 500g Rinderhack
- 3 Eier
- Parmesan
- Petersilie
- Salz
- M¹/₄rbteig
- 1 Zucchini
- 1 Kugel Mozzarella

Zubereitung:

1. Rinderhack mit Eiern Parmesan, Petersilie, Salz und Pfeffer vermengen.

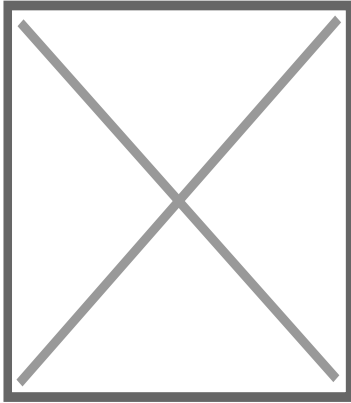


2. Zucchini längs mit einem Kartoffelschäler Scheiben abschneiden und in einer Pfanne grillen.

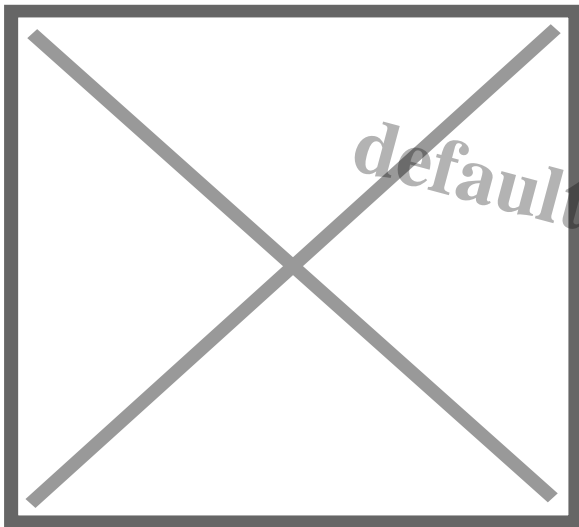


3. Hackfleisch auf ein Blech streichen, die Zucchinischeiben darauf legen und den in Scheiben geschnittenen Mozzarella darüber verteilen. Mit dem Papier zusammenrollen und bei 180°C ca. 15 min. im Ofen backen.

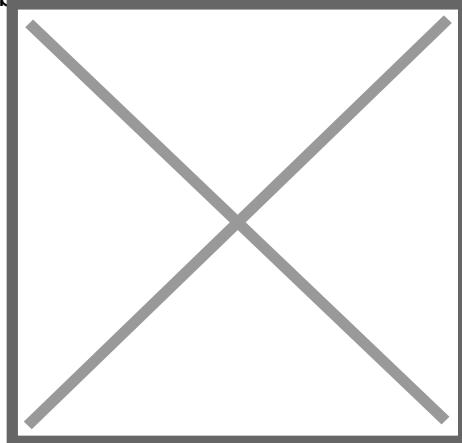
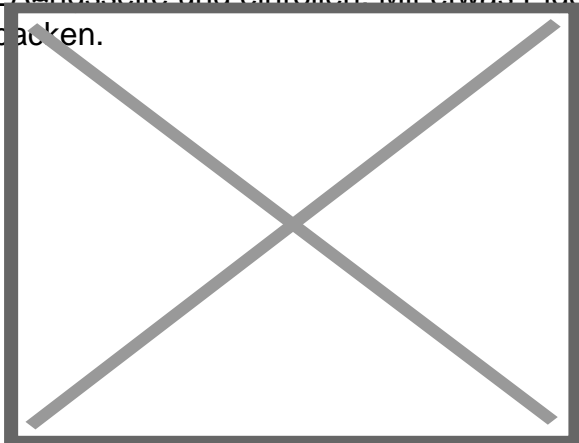




4. Den MÄ¼rbeteig in Streifen schneiden. Dann in Form von einem Schachbrett verknÄ¼pfen.



5. Den Hackbraten darauf legen und erst die Ä¼uÄ¼eren Kanten nach oben schlagen dann die 1 LÄ¼ngsseite und einrollen. Mit etwas Eigelb bestreichen und bei 180Ä¼C im Backofen nochmal 15 min. backen.



Category

1. Fleisch

Date Created

Januar 10, 2018

Author
jeanny

default watermark