Hackbraten mit Kartoffeln aus der Minikastenform

Zutaten:

600 g Hackfleisch

1 Ei

1 El Senf

1 Tl Salz

½ Tl Pfeffer

1 Tl Paprika

½ Bund Petersilie gehackt

2 Stück Gouda je ca. 50 g

1 Pck. Speck in Scheiben

1 kg Kartoffeln,

Salz, Pfeffer, Paprika
3 El Olivenöl

Zubereitung:

Hackfleisch, mit Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Paprika und Petersilie gehackt (5 Sek/ St 8) in der Nixe mit dem Mixen und Zerkleinern vermischen.

Masse auf der Teigunterlage in zwei Teile teilen und flach drücken. Je ein Stück Käse auf jede Fleischplatte legen und zwei Laibe formen. Laibe mit den Speckscheiben umwickeln und in die zwei Mulden der Minikastenform geben.

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in der mittleren Edelstahl Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprika und 3 El Olivenöl marinieren.

Kartoffeln auf die beiden Mulden verteilen, die letzten müsst Ihr ein bisschen rein stecken☺

In den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben und 1 Stunde backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihre Pampered Chef Beraterin (Team Rabus)