

## Hackbraten oder Falscher Hase? Mit Käse überbacken!

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

1 kg gemischtes Hack  
2 Zwiebeln  
2 Eiweiß  
1 Karotte  
4 Champignons  
2 Frühingszwiebeln  
1/2 Zucchini  
3 Knoblauchzehen  
1 Teelöffel Butter  
2 Esslöffel rotes Pesto  
1/2 Bund Petersilie  
4 Esslöffel Paniermehl  
100 g Emmentaler  
125 g Mozzarella  
Salz, Pfeffer

### Besonderes Zubehör

Kastenform (32 cm Länge)

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebeln fein würfeln, in eine Pfanne geben und mit Butter kurz anschwitzen.

- 3 -

Karotte schälen und mit Zucchini in feine Streifen schneiden. Frühlingzwiebeln längs halbieren, Petersilie grob hacken, Champignons und Knoblauch kleinschneiden.

- 4 -

Hackfleisch, Pesto, Eiweiß, Knoblauch und Petersilie miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Bedarf mit Paniermehl abbinden.

- 5 -

Hackmasse in eine Kastenform füllen, Karotten, Frühlingzwiebeln und Champignons der Länge nach in die Form drücken. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 6 -

Käse in Streifen schneiden. Hackbraten aus der Form stürzen, mit Käse belegen und unter dem Grill schmelzen lassen.

Hackbraten oder Falscher Hase? Faschierter Braten oder Heuchelhase? Gemeint ist immer das Gleiche - ein saftiger Braten aus Hackfleisch und Zwiebeln. Hier mit Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken und die nächste Party kommt bestimmt!