

## Kleiner, falscher Hase mit Ofengemüse

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Eier  
300 g Hackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Brötchen  
1 Esslöffel Senf  
100 ml Milch  
15 Scheiben Pancetta (oder Frühstücksspeck)  
2 Knoblauchzehen  
150 g entsteinte, grüne Oliven  
150 g Kirschtomaten  
Olivenöl  
1 großes Ciabatta  
2 Teelöffel Honig  
Salz, Pfeffer, Oregano

**Besonderes Zubehör**  
Auflaufform

Der kleine, falsche Hase war im Italienurlaub und hat sich gleich inspirieren lassen. Nun hüpfert er nur noch mit Pancetta-Mantel, Oliven und Kirschtomaten in die Auflaufform und kommt würzig, saftig, lecker nebst Ciabatta auf die Teller.

Psst ... hast du dein Osteressen schon geplant? Der Falsche Hase im Miniformat kommt auch bei hungrigen Ostergästen super an.

- 1 -

Eier ca. 10 Minuten in Wasser kochen. Kalt abschrecken und beiseitestellen.

- 2 -

Zwiebel schälen und fein hacken. Milch erwärmen und in eine Schüssel füllen. Brötchen grob zerkleinern und in warmer Milch einweichen. Aufgeweichtes Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch, Zwiebel und Senf gründlich vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

- 3 -

Eier pellen. Hackfleischmasse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie auf die Arbeitsfläche legen. Mit einem Nudelholz zu einer ca. 2 cm dicken, gleichmäßigen Fläche ausrollen. Obere Folienschicht abziehen. Gekochte Eier auf Fläche verteilen und mithilfe der unteren Folie mit Hackfleisch ummanteln.

- 4 -

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

- 5 -

Kleine Hackbraten jeweils mit Pancetta umwickeln. Knoblauch schälen und leicht andrücken. Hackbraten mit Knoblauch, Oliven und Kirschtomaten in die Auflaufform geben und großzügig mit Olivenöl besprenkeln. Im heißen Ofen 20-25 Minuten backen. Kurz vor Ende der Garzeit Pancetta mit Honig einstreichen. Kleine, falsche Hasen mit Ciabatta servieren.

## Kleiner, falscher Hase mit Ofengemüse