

Hackbraten gefüllt mit Rosmarinkartoffeln und Honig-Senf-Dip

Zutaten:

Für den Hackbraten:

- 200 g altes Brot
- 80 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Garam Masala, Kreuzkümmel
- Senf

Für die Füllung:

- 200 g Feta
- 1 Paprika
- 2 Karotten
- 100 g Tomaten
- Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe
- Tomatenmark
- Avjardip

Zubereitungszeit: 50 min

Back-/Kochzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 6 Portionen



Zubereitung:

1. Für den Hackbraten das alte Brot in Stücke schneiden, im Wasser einweichen.
2. Zwiebel schneiden, mit dem Hackfleisch & dem Brot mischen. Abschmecken.
3. Den Ofen auf 200°C Ober- & Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung Feta zerbröseln, Paprika, Karotte & Tomaten schneiden. Alles mischen und mit Tomatenmark & nach Wunsch Avjardip abschmecken.
5. Dann in eine Kastenform zuerst das Hackfleisch an den Wänden & am Boden verteilen, dabei $\frac{1}{4}$ der Masse zurückhalten für den „Deckel“.
6. Die Füllung in die Form geben und mit der restlichen Hackmasse bedecken.
7. Bei 200°C ca. 50 min backen.

Hackbraten gefüllt mit Rosmarinkartoffeln und Honig-Senf-Dip

Zutaten:

Für die Rosmarinkartoffeln:

- 1 kg Kartoffeln
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut

Für den Dip:

- 100 g Joghurt
- 2 TL Senf
- 1 TL Honig
- Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe, Basilikum

Zubereitungszeit: 50 min

Back-/Kochzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Anzahl Portionen: 6 Portionen



Zubereitung:

1. Für die Beilage die Kartoffeln in gröbere Scheiben schneiden, Knoblauchzehe ausdrücken. Mit Olivenöl marinieren und würzen.
2. Für 35 min in den Ofen dazu geben.
3. Dann den Dip aus Joghurt, Senf, Honig & Gewürzen anmischen.
4. Alles zusammen servieren. Den Hackbraten nach Wunsch stürzen.