

## Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 2 Bund Dill
- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Schnittlauch
- 1 large Kresse
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 20 g Butter
- 1 Ei(er)
- etwas MAGGI Fondor (Dose)

## Zubereitung

- 1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
- 2. MAGGI Fix für Hackbraten in Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben und mischen.
- 3. Aluminiumfolie mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten, Hackfleischteig darauf geben, mit Frischhaltefolie abdecken, ausrollen und Folie abziehen.
- 4. Dill und Petersilie waschen, Blättchen von den Stielen zupfen und klein schneiden. Schnittlauch waschen und klein schneiden. Kresseblöttchen waschen und trocken tupfen. Knoblauchzehen schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 5. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen, Kräuter und Knoblauch zugeben und ca. 5 Min. dünsten. Mit MAGGI Fondor würzen, abkühlen lassen und mit Ei verrühren, auf den Hackfleischteig verteilen und aufrollen. Locker in Aluminiumfolie einschlagen. Im Backofen ca. 45 Min. braten. Folie öffnen und 15 Min. bräunen lassen. Dazu MAGGI Delikatess Kräuter-Rahm Soße oder MAGGI Delikatess Soße zu Hackbraten servieren.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 16 g

Energie 459 kcal

Fett 30 g Protein 31 g 90 Minuten