



Falscher Hase

Zutaten

- 5 Stück Ei(er)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 600 g Hackfleisch, gemischt
- 0,5 Bund Schnittlauch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Bacon
- 250 g Schmand
- 4 EL Kräuter-Frischkäse
- 0,5 Stück rote Paprikaschote
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

Zubereitung

1. Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen.
2. Eier in ca. 10 Min. hart kochen und schälen.
3. Maggi Fix für Hackbraten in kaltes Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben. Schnittlauch waschen, fein hacken und in die Fleischmasse einmischen.
4. Eine Auflaufform mit THOMY Reines Sonnenblumenöl einfetten. Bacon Scheiben auf einen Backpapier überlappend der Länge legen. Hackfleisch-Masse auf den Speckscheiben gleichmäßig ca. 3 cm platt verteilen und eine Rille in der Mitte bilden. Die hart gekochten Eier in die Rille der Masse legen. Mit der Hand die Masse zusammenklappen und zu einem Oval von ca. 20 cm Länge formen. In der Auflaufform 45 Min. im Backofen braten.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Paprika waschen, entkernen und klein würfeln. Schmand, THOMY Delikatess-Senf, Kräuter-Frischkäse, Petersilie und Paprika verrühren. Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit dem Dip servieren. Dazu passen Kartoffelgratin und ein gemischter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	625 kcal
Fett	49 g
Protein	37 g

🕒 70 Minuten

⊕ 6 Portionen