



Mini-Hackbraten mit Ei und Kresse-Dip

Zutaten

- 5 Ei(er)
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 350 g Filoteig
- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 1 EL Sesamkörner
- 300 g Joghurt, 10% Fett
- 2 TL Limettensaft
- etwas Salz
- 4 EL Kresseblättchen

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Eier hart kochen und pellen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hackfleisch mit MAGGI Fix für Hackbraten, Wasser und den Frühlingszwiebelringen gut mischen. Die Hackmasse in 5 Portionen teilen, flach drücken, jeweils 1 gepelltes Ei damit ummanteln.
3. Filoteig ausrollen, Teigblätter doppelt legen, jeweils 1 Hackfleischportion darauf geben und zu Päckchen einschlagen. Die Päckchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eigelb mit Milch verrühren, die Päckchen damit bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Im Backofen ca. 30-35 Min. backen.
4. Für den Kresse-Dip: Joghurt mit Salz und Limettensaft verrühren. Kresse mit dem Dip verrühren. Strudelpäckchen und Dip zusammen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	56 g
Energie	662 kcal
Fett	31 g
Protein	37 g

🕒 55 Minuten

⊕ 5 Portionen