

Hackfleisch-Nester aus dem Backofen

Für 4 Portionen:

1 kg Hackfleisch	1 St. große Zwiebel	3 Knoblauchzehen
100 ml Milch	100 g Brötchen	Salz, Pfeffer, Basilikum
2 EL Senf		

Für die Füllung:

200 g saure Sahne	2 Eier	200 g Reibekäse
Dill oder Petersilie		

Das Brot in Milch einweichen, die Zwiebel in Würfel schneiden.

Das Hackfleisch mit dem Brot, den Zwiebelstücken, dem gepressten Knoblauch, dem Senf und den Gewürzen mischen; alle Zutaten für die Füllung mischen.

Die Fleischmasse in 12 gleiche Portionen teilen und eine gefettete Muffinform legen.

In die Mitte jeder Form eine Mulde für die Füllung drücken.

Die Füllung in die Mulde legen und die Hackfleisch-Nester bei 200°C für etwa 25 min. backen.

Dazu einen Dipp aus saurer Sahne, Zitronensaft, Salz und Olivenöl herstellen Ketchup dazu reichen.

Olaf Watzke am 29. Dezember 2018