

Falscher Hase mit Hähnchen-Hack

Für 2 Personen

250 g Hack, vom Hähnchen	200 g Kartoffelchips	4 festk. Kartoffeln
50 g Erbsen	1 Möhre	2 Eier
30 g Mehl	1 TL Butter	100 ml Sahne
150 ml Milch	1 TL Thymian, getrocknet	0,5 TL Currypulver
schwarzer Pfeffer	Salz	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier hart kochen, abschrecken und pellen. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen und abgießen. Die Möhre schälen, von den Enden befreien, in Scheiben schneiden und ebenfalls gar kochen und anschließend abgießen. Das Hähnchenhack mit Salz, Pfeffer und dem Thymian würzen. Die Kartoffelchips etwas zerbröseln, auf einem Backblech verteilen und das Hähnchenhack darauf verteilen. Die hart gekochten Eier und die Erbsen auf das Fleisch geben und das Ganze einrollen. Anschließend für 25 Minuten im Backofen garen. Das Mehl in einer Pfanne erhitzen, die Butter dazugeben und miteinander vermengen. Anschließend die Milch und die Sahne dazugeben und das Ganze mit dem Curry, Salz und Pfeffer würzen. Den falschen Hasen mit den Kartoffeln, den Möhren und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Bahar Döner am 09. September 2010