

Hackblechkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Brötchen (vom Vortag), 3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 0,5 Töpfchen Oregano, 1,25 kg Hackfleisch, 2 Eier, 1 Becher Creme fraiche, 300 gr Tomaten, 250 gr Cheddar-Käse.

Die Zubereitung:

Brötchen einweichen. Knoblauch, Zwiebeln und Oregano fein hacken. Hackfleisch, Eier, ausgedrückte Brötchen, Creme fraiche und die restlichen vorbereiteten Zutaten vermengen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Hackmasse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech streichen. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und die Hackmasse damit belegen. Käse darüber reiben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2) ungefähr 45 Minuten garen.