

Hackfleisch vom Blech bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr TK Spinat, 2 Brötchen, 1 große Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 125 gr Möhren, 1 Esslöffel Butter, 0,5 kg gemischtes Hackfleisch, 2 Eier, 0,5 Esslöffel Oregano, 0,5 Esslöffel Thymian, 1 Esslöffel Salz, 2 Esslöffel Worcestersoße, 1,5 Esslöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Delikateßpaprika, 2 Esslöffel Pastetengewürz, 125 gr geriebener Käse, 1,5 Eigelb, 1 Becher Creme fraiche.

Die Vorbereitungen:

Spinat auftauen, Brötchen einweichen.

Die Zubereitung:

Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, sehr fein hacken und in der heißen Butter weich dünsten. Den aufgetauten Spinat in einem Tuch auspressen. Er muß ganz trocken sein, damit er nicht den Fleischteig verwässert. Hackfleisch, Eier das etwas abgekühlte Gemüse, die gut ausgedrückten Brötchen und den Spinat mit den Gewürzen in einer großen Schüssel gründlich vermengen. Den Teig in der mit Öl ausgepinselten Fettpfanne verteilen und glatt streichen. Im auf 175 Grad vorgeheizten Ofen eine halbe Stunde backen. Dann für etwa 15 Minuten heraus nehmen und ein bißchen auskühlen lassen, bevor die Käsecreme aufgetragen wird: Dafür einfach Creme Fraiche mit dem Käse und dem Eigelb verquirlen. Das Blech noch einmal für eine halbe Stunde in den nunmehr auf 160 Grad runtergeschalteten Ofen schieben, bis die Oberfläche goldbraun geworden ist.