Kunterbunte Mini-Hackbraten

Backofen: **200° C Ober- / Unterhitze**
Backzeit: **ca. 50 min**
Zubehör: **Mini-Kastenform**

Zutaten:

150 g Gouda
1 große Möhre
1/2 Zuccini
1 rote Paprika
30 g Semmelbrösel
4 EL Wasser
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
125 g Schinkenwürfelchen
15 g Rapsöl
1 kg Rinderhack
1 Ei
1 geh. TL Senf
1 geh. TL Salz
1 TL Beef classic (Just Spices)
1 geh. TL Paprikapulver

Zubereitung:

Mini-Kastenform leicht fetten (wenn noch keine / wenig Patina vorhanden ist).

Gouda 10 sek / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Möhre 5 sek / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Zucchini 2 sek / Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Paprika 4 sek / Stufe 4 zerkleinern und zur Zucchini geben.

Paniermehl mit Wasser verrühren und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauchzehe 4 sek / Stufe 8 zerkleinern und nach unten schieben.
Schinkenwürfel und Öl zugeben und 5 min / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 andünsten.

Zerkleinerte Möhre zugeben und 2 min / Varoma / Linkslauf / Stufe 1 mitdünsten.
Restliche Zutaten zugeben und mit Hilfe des Spatels 20 sek / Linkslauf / Stufe 4 gut vermengen.
Bei Bedarf nachwürzen.

Masse gleichmäßig auf die 4 Mulden aufteilen und glattstreichen.

Im nicht vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene bei 200° C ca. 50 min backen, bis die Oberfläche schön braun ist.

PC
SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: ikors.blogspot.com