



Falscher Hase mit Ei im Blätterteig

Zeit gesamt
1h 10min



Zubereitungszeit
20min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Eier	6 St.
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Petersilie, frisch	1 Bund
Hackfleisch, gemischt	1 kg
Paniermehl	100 g
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Blätterteig	1 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf etwa 1 l Wasser aufkochen. 4 Eier in das kochende Wasser geben und ca. 10 Min. garen. Anschließend kalt abschrecken und pellen.
2. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch, Paniermehl, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und 1 Ei vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Backofen auf 170 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blätterteig ausrollen und die Hälfte der Hackmasse im mittleren Drittel darauf verteilen. Dabei einen ca. 10 cm breiten Rand frei lassen. Gekochte Eier in einer Reihe auf die Masse legen und mit restlicher Hackmasse bedecken. Teig über den Hackbraten einschlagen, sodass er komplett bedeckt ist. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
4. 1 Ei trennen und Eigelb in einer Schüssel verquirlen. Hackbraten im Blätterteig mit Ei bestreichen und im Ofen ca. 50 Min. goldbraun backen. Falschen Hasen aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passen Salzkartoffeln und ein Karotten-Erbsen-Gemüse.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1084 kcal
Kohlenhydrate	47 g
Eiweiß	63 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	70 g