



Hackfleischauflauf im Brotlaib

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Karotten	2 St.
Petersilie, frisch	20 g
Öl	2 EL
Hackfleisch, gemischt	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Majoran, getrocknet	
Krustenbrot	1 St.
Eier	4 St.
Weißwein, trocken	100 ml
Schlagsahne	200 g
Emmentaler gerieben	200 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, großer Topf

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebeln halbieren, schälen und fein würfeln. Karotten waschen, schälen, Enden entfernen und würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.
2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin ca. 3 Min. anbraten. Karotten und Zwiebel zugeben und nochmals ca. 4 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen.
3. Brotlaib waagrecht halbieren und aushöhlen. In einer Schüssel Eier, Wein, Sahne, Käse und Petersilie verrühren. Brote mit Hackfleisch füllen, Eier-Sahne darauf verteilen und im Ofen ca. 15–20 Min. überbacken. Brot-Deckel auf das Brot legen und nochmals ca. 5 Min. backen.
4. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. Portionieren und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Den ausgehöhlten Teil des Brotes kannst du würfeln und in Butter ca. 4 Min. goldbraun zu Croûtons ausbacken. Leicht gesalzen schmecken sie zu jeglichen Suppen oder grünen Salaten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 1066 kcal

Kohlenhydrate 72 g

Eiweiß 59 g

Ballaststoffe 3 g

Fette 58 g
