

LUIS kocht | Gaumensex ohne Verhütung

Hier ein weiteres Rezept aus Luis' Küche ...

Hauptgericht:

Hackbraten mit Ei, Bacon und Käse

Zutaten

1000 g	Mett (gemischt)
1 St	rote Zwiebel (fein gehackt)
2 St	Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 St	Spitzpaprika (fein gehackt)
20 g	Ingwer (gerieben)
4 St	Frühlingszwiebel (fein gehackt)
3 St	Essiggurken (fein gehackt)
½	Peperoni (fein gehackt)
1 EL	Senf scharf
1Bund	Schnittlauch/Petersilie/Rosmarin und Thymian (fein gehackt)
30 g	Pankomehl
30 g	Kokosraspel
1 St	Ei

Füllung

4 St	Eier
5 St	Käsescheiben (z.B. Bergkäse)
200 g	Frischkäse
6 St	Baconstreifen
	Abschmecken nach Belieben



Zubereitung: Das Mett mit sämtlichen Zutaten, außer die der Füllung, in eine große Schüssel geben, gut durchmischen und abschmecken. Die Konsistenz sollte geschmeidig und nicht zu trocken sein. Die Masse in eine gebutterte Form füllen, dabei darauf achten, dass eine entsprechende Nut, wie auf dem Bild, frei bleibt. Diese Nut kleidet man mit Bacon aus. Darauf verteilt man den Frischkäse und legt sie mit Käsescheiben aus. Sie soll noch tief genug sein, dass noch genug Platz für die Eier bleibt.

Mein Tipp: Die Ofentemperatur würde ich nicht höher als 170 ° und 50 min. bei Umluft wählen. Nachheizen ist immer noch möglich. Notfalls auch mit Alufolie abdecken.

Wichtig: Den Braten lange genug abkühlen lassen, da sich am Boden der Backform die Flüssigkeit absetzt. Am besten über Nacht im Kühlschrank stellen und erst dann aus der Form nehmen und anschneiden.

Guten Appetit!