

# Italienischer Hackbraten

*Zauberkasten Plus*



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 kg Hackfleisch  
2-3 Knoblauchzehen  
3 EL Semmelbrösel  
2 Eier  
1/2 glatte Petersilie  
1 Tüte Zwiebelsuppe

300 g Mozzarella  
150 g getrocknete Tomaten in Öl  
3 EL flüssige Schlagsahne  
2 EL Senf  
2 EL Italienische getrocknete Kräuter

Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken. Mozzarella und die Tomaten in Stückchen schneiden. Die Petersilie zerkleinern. Alle Zutaten mit dem Hackfleisch in einer großen Schüssel vermengen und in den Zauberkasten oder in die 4er Form\* füllen.

Im Backofen bei 200 Grad Ober/Unterhitze, Rost nach unten, ca. 60 Minuten backen.

*\*Man kann auch zwei Fächer Hackfleisch + 2 Fächer Brot backen.*

**Guten Appetit**