

Käse-Hackbraten im Blätterteig

Für 4 Portionen

800 g Hackfleisch	2-3 Eier	1 Brötchen, gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt	Salz, Pfeffer, Muskat	1 grüne Paprikaschote
200 g Rauchschinken	1 rote Paprikaschote	200 g Bergkäse
1 Pack. Blätterteig	1 Ei	

Hackfleisch, Eier, Brötchen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskat vermischen und gut durchkneten, sodass der Teig eine relativ homogene Masse wird. Gewürfelte Paprika, Rauchschinken und gewürfelten Käse untermischen.

Jetzt das Ganze zu einem ovalen Laib formen und in den ausgewellten Blätterteig einwickeln. Evtl. aus etwas zurückbehaltenem Teig kleine Motive ausstechen. Den Teig mit Ei bestreichen, mit Motiven verzieren und bei 210°C etwa 1 Stunde backen.

NN am 04. Dezember 2021