Hackfleisch-Nester mit Käse-Füllung

1 kg Hackfleisch	1 große Zwiebel	100 ml Milch
100 g Brötchen	Knoblauch	Salz, Gewürz
Für die Füllung:		
200 g Schmand	2 St.Eier	200 g Reibekäse
Kräuter		

Das Brot in Milch einweichen. Die Zwiebel in Würfel Stücke schneiden.

Das Hackfleisch mit dem Brot, den Zwiebelstücken, dem gepressten Knoblauch und den Gewürzen vermengen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen.

Aus der Fleischmasse Plätzchen formen und auf ein Backblech legen.

Jeweils in die Mitte eine Mulde drücken, damit man Platz für die Füllung hat.

Die Füllung auf das Fleisch geben und bei 200 °C Grad etwa 25 Minuten backen.

NN am 18. September 2024