

Käse-Hackbraten im Blätterteig

| | | |
|-----------------------|---------------------|----------------------|
| 800 g Hackfleisch | 2–3 Eier | 1 altb. Brötchen |
| 1 Zwiebel | Salz, Pfeffer | Muskat |
| 1 Paprikaschote, grün | 200 g Rauchschinken | 1 Paprikaschote, rot |
| 200 g Bergkäse | 1 Pack. Blätterteig | 1 Ei |

Die ersten 6 Zutaten vermischen und gut durchkneten. Das Brötchen würfeln; es muss nicht eingeweicht werden. Durch die Eier ist bereits genügend Flüssigkeit vorhanden, sodass der Teig eine homogene Masse wird. Paprika, Käse und Schinken würfeln, untermischen.

Das Ganze zu einem ovalen Laib formen und in den ausgewellten Blätterteig einwickeln. Den Teig mit Ei bestreichen und bei 210°C 1 Stunde backen.

NN am 26. November 2025