

Lust auf beef?

Natura-Beef-Hackbraten schmeckt immer



Ein Gericht das immer passt: Hackbraten vom Natura-Beef und dazu Kartoffeln oder Stock. Mmh, lecker!



Zutaten für 4 Personen

- 4 EL Haferflocken
- 1dl Wasser
- 500g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Peterli gehackt
- Einige Zweige Thymian abgezupft
- Salbeiblätter, fein geschnitten
- Basilikum, fein geschnitten
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180-200° C vorheizen.

Flocken in einer Schüssel etwa 10 Minuten einweichen, überflüssiges Wasser abgiessen. Hackfleisch dazugeben. Die Karotten fein dazu raffeln, die Zwiebel und Knoblauch fein gehackt mit den Kräutern zu der Masse geben. Alles mischen und gut kneten.

Die Masse in eine gefettete oder mit Backpapier ausgekleidete Cakeform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180-200°C ca. 45 Minuten backen.

Tipp: Kann am Vorabend zubereitet werden.

Quelle Bild und Rezept: Schweizerischer Bäuerinnen- und Landfrauenverband