

Falscher Hase

Zutaten | 4 Portionen

2	Brötchen
400 ml	Milch
5	Eier
1	Zwiebel
1 TL	Öl
1 kg	Gehacktes halb und halb
1 TL	Senf
	Salz, Pfeffer
100 g	Quark
4	Schinkenspeck

Zubereitungszeit: 20 Min.; Backzeit: 50 Min.

- Brötchen in Milch einweichen.
- 4 Eier für ca. 8 Minuten hart kochen und pellen.
- Zwiebel abziehen, klein hacken und in einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.
- Brötchen gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch, mit Senf, Salz, Pfeffer, gehackte, gedünsteten Zwiebeln und Quark gut durchkneten.
- Einen Teil der Hackmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben. Die gekochten Eier mittig darauf setzen, die restliche Hackmasse darüber glattstreichen und mit dem Schinkenspeck belegen.
- Bei 170 Grad ca. 50 Minuten im Backofen garen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
210 kcal	15 g	4 g	14 g	85 mg