

Hacksteak mit Käsefüllung

- 1 Stk. Zwiebel
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 2 Stk. Eier
- 4 EL Tomatenmark
- Salz
- weisser Pfeffer
- Muskatnuss
- 150 g Gouda-Käse
- 40 g Butter

Zwiebel schälen und fein würfeln, Zwiebel, Hackfleisch, Eier und Tomatenmark in eine Schüssel geben und mit dem Knetbalken zu einem Fleischteig verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Käse in 8 Würfel schneiden. Nun 8 runde Hacksteaks formen und in der Mitte jeweils ein Käsewürfel einschliessen. Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und die Hacksteaks darin anbraten. Bei schwacher Hitze und mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten unter mehrmaligem Wenden zu Ende garen. Dazu passen: grüner Salat, Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln

En Guetä



BEWA
Küchen