

Mini-Hackbraten und Pommes aus dem Ofen

Die Fleischmasse muss gut durchgeknetet werden.
Welches Kind hilft da nicht gerne mit?

Zutaten

1 Zwiebel
600 g Hackfleisch
gemischt
3 EL Paniermehl
1 Ei
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Gewürze nach Belieben
Peterli, gehackt
1 kg Kartoffeln fest-
kochend
2 EL Mehl
3 EL Bratcreme
½ TL Paprika
1 TL Salz

Zubereitung

Etwa 30 Minuten + Backzeit

- 1 Zwiebeln an der Bircherraffel fein raffeln, in eine Schüssel geben. Mit den restlichen Zutaten mischen, gut durchkneten.
- 2 Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen.
- 3 8 Vertiefungen einer Muffinform einfetten und die Fleischmasse darin verteilen.
- 4 Die Kartoffeln längs in Schnitze schneiden, in eine Schüssel geben. Mehl, Bratcreme und Gewürze dazugeben, gut mischen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- 5 Die Pommes im vorgeheizten Ofen während 15 Minuten backen, dann die Mini-Hackbraten auch in den Ofen geben, weitere 25 Minuten backen. Die Pommes 2-3 mal wenden.

Tipp

In der Mini-Muffinform gebacken, können diese Mini-Hackbraten auch als Apéro-Häppchen serviert werden. Dazu passt eine Dip-Sauce.