

Putenhackbraten

Dieser Hackbraten kann natürlich auch warm serviert werden. Dadurch, dass man ihn in einer Auflaufform im Backofen bäckt, kann man ihn etwas feuchter und saftiger halten, er bleibt dennoch in Form. Der Schafskäse und die Kräuter geben dem Fleisch einen südländischen Geschmack. Wer die Kombination mit Obst nicht so mag, kann dieses auch durch Cocktailtomaten oder Oliven ersetzen.

Zutaten für eine große Platte:

- ▶ 500 g Putenhackfleisch
- ▶ 200 g Feta-Käse
- ▶ 200 g Sauerrahm
- ▶ 25 g italienische Kräuter, tiefgefroren
- ▶ 10 EL Semmelbrösel
- ▶ Salz, Pfeffer
- ▶ 1 Kiwi
- ▶ 2 Mandarinen



Zubereitung:

- ▶ Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
- ▶ Den Feta-Käse mit dem Sauerrahm und den Kräutern mit dem Passierstab zerkleinern.
- ▶ Das Hackfleisch und die Semmelbrösel darunter mengen.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer würzen.
- ▶ Das Hackfleisch in eine kleine Auflaufform geben und 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.
- ▶ Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Mandarine schälen und in Schnitze teilen.
- ▶ Den Hackbraten in Würfeln schneiden. Auf jeden Würfel mit einem Zahnstocher ein Obststück befestigen.