



HACKBRATEN FLORENTINER ART

ZUTATEN 4 P.

- 480 g Hackfleisch gemischt (Schwein und Rind)
- 4 Scheiben Toastbrot
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g frischer Spinat
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Majoran, Senf scharf

ZUBEREITUNG

1. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne glasig anbraten.
3. Den frischen Spinat in feine Streifen schneiden.
4. Das Hackfleisch mit den Eiern, dem Toastbrot, den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Spinat kräftig verkneten.
5. Mit Senf und den übrigen Gewürzen kräftig abschmecken.
6. Aus der Masse einen Laib formen und in eine backofentaugliche Glasschüssel oder einen Bräter geben.
7. Bei ca. 170° ca. 1 Stunde im Ofen braten (Kerntemperatur mind. 70°)

Als Beilage eignet sich hervorragend ein Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln.

Als Soße passen eine einfache Bratensoße oder eine Rahmsoße.