

## Hackbraten an Gemüse-Rahm vom großen Ofenzauberer plus

### Zutaten:

#### Hackbraten:

800 g Rinderhackfleisch  
2 TL Paprikapulver edelsüß  
1 TL Kräutersalz z.B. makasol  
1/2 TL Pfeffer aus der Mühle  
2 TL Tomatenmark  
1 Ei  
2 Spritzer Worcestersauce  
200 g Cheddar (am Stück)

#### Kartoffeln

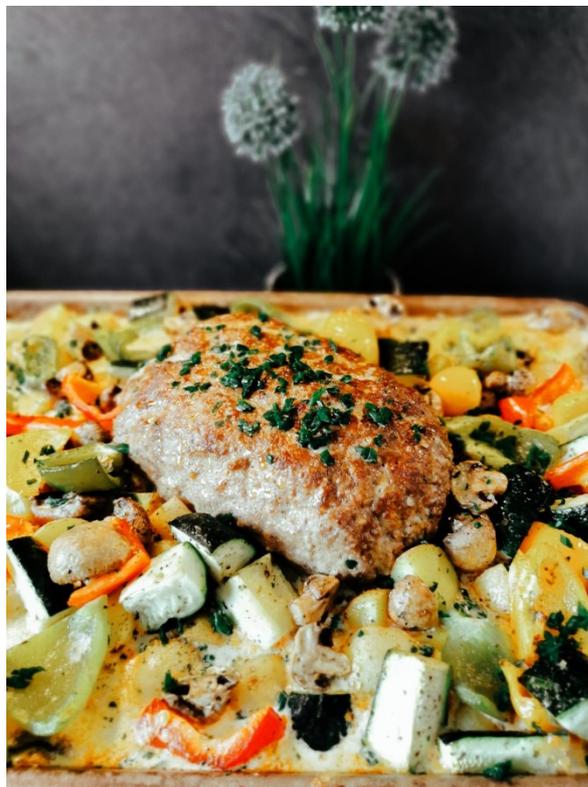
750 g - 1000 g Drillinge oder kleine Kartoffeln in  
Stücke geschnitten  
1 EL Olivenöl  
1 TL Kräutersalz  
3 Prisen Pfeffer

#### Gemüse:

1 Zucchini  
Je 1 rote, gelbe und grüne Paprika in Stücken  
250 g Champignons, halbiert  
1 EL Olivenöl  
1 TK Kräutersalz z.B. makasol  
3 Pr. Pfeffer

#### Soße:

250 g Schlagsahne  
1 TL Paprika, edelsüß  
1/2 TL Bio Bunte Suppenwürze von makasol



### Zubereitung:

Drillinge halbieren und mit der Schale 10 min. wässern. Danach gut abtrocknen und marinieren.

Hackfleisch mit Paprika, Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Ei, Worcestersauce gut verkneten. Hack auf den großen Ofenzauberer legen den Käse auflegen und zu einer Rolle formen (Käse gut im Hackfleisch verschließen).

Die Kartoffeln um den Hackbraten legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15 min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Gemüse kleinschneiden und ebenfalls mit Gewürzen und Öl marinieren.

Nach ca. 15 Min. Stein aus dem Ofen nehmen und vorbereitetes Gemüse rundherum verteilen. Im Ofen weitere ca. 15 Min. backen.

Sahne mit 1 TL Paprika und Gemüsebrühe (z.B. makaso bio) verquirlen und zum Gemüse gießen. Weitere 15-20 Min. backen. Prüfen ob die Kartoffeln gar sind.

Stein aus dem Ofen nehmen auf ein Abkühlgitter stellen und mit frischen Kräutern bestreuen und servieren.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, Edelstahl-Rührschüssel-Set

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN