

Faschierter Braten mit Topfen-Gemüsefülle

Zutaten für 6 Personen:

500 g Faschiertes gemischt, 3 Semmeln, 1 EL Semmelbrösel, 1 EL Butter, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ l heiße Milch, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran,

Topfenfülle:

250 g Topfen, $\frac{1}{2}$ Becher Sauerrahm, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ roter Paprika, $\frac{1}{2}$ gelber Paprika, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, 2 EL geriebener Käse,

Zubereitung:

Semmeln würfelig schneiden und mit heißer Milch übergießen. Zwiebel in Butter glasig anschwitzen, Knoblauch und Petersilie kurz dazu. Zusammen mit Eiern, Gewürzen, Faschiertes mit der Knödelmasse zusammen mischen. Kurz rasten lassen.

In der Zwischenzeit Paprika und Zwiebel fein würfelig schneiden und mit Topfen, Sauerrahm, Käse und Petersilie gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Kastenform mit Butter oder Öl einfetten.

Etwa die Hälfte der Fleischmasse einfüllen und glatt strichen. Darauf die Topfenmasse verteilen und zum Schluss die restliche Fleischmasse darüber streichen.

Mit Brösel und evtl. etwas geriebenen Käse bestreuen.

Bei 180°C etwa 50-60 Minuten backen.

Tipp: Zur besseren Bindung 2 Eiklar in die Topfenmasse rühren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!