

Olivenhackbraten



› Zutaten für ca. 16 Scheiben:

- 1 Zwiebel
- 20 g Öl
- 1 großes Brötchen, eingeweicht und gut ausgedrückt
- 800 g Hackfleisch gemischt
- 2 Eier
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- ½ TL Paprika edelsüß
- 2 EL Oregano
- 1 TL Speisestärke
- 200 g Oliven entsteint, abgetropft

› **Bake&Serve Kastenform**

EUR 34,90 

› **Zubereitung:**

Die Zwiebel im **LURCH Mini-Chopper** zerkleinern und mit Öl in einer Pfanne andünsten. Die übrigen Zutaten zugeben und vermischen. Den Hackteig in die **Bake&Serve Kastenform 26 x 11cm** geben, gut zusammendrücken und im vorgeheizten Backofen backen.

Backtemperatur: 180°C
Backzeit: ca. 70 min.

› **Bake&Serve Kastenform 26x11 cm**

Aus dem Ofen auf den Tisch ...

- Die richtige Gesellschaft für eine gelungene Kaffeerrunde: die Backform mit Glasplatte. Die Weltneuheit im Bereich Bake & Serve kann sich auf jeder Festtafel sehen lassen.
- Der Silikonrand löst sich ganz leicht vom Kuchen, auch ohne Einfetten bleibt kein Krümel kleben.
- Der Kuchen muss nicht extra auf eine Platte umgesetzt werden, sondern kann direkt auf der antihaftbeschichteten Glasplatte geschnitten und serviert werden!

