



Für 6 Personen

Cakeform von 30 cm

## **EMMENTALER HACKBRATEN**

### **Zutaten:**

800 gr Hackfleisch, gemischt  
2 Weggli  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Bund Peterli, gehackt  
1 Bund Schnittlauch, geschnitten  
1TL getrockneter Thymian  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika  
1 Ei  
150 gr Trutenschinken  
150 gr Emmentaler-Käse  
10 Basilikumblätter

### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 Grad vorheizen. In eine Schüssel das Hackfleisch geben. Die Weggli zerzupfen, mit heissen Wasser übergiessen und 5 min stehen lassen. Das Wasser abgiessen und die Weggli gut ausdrücken, zum Hackfleisch geben. Die Zwiebel, das Ei, die gehackten Kräuter und die Gewürze zugeben und alles sehr gut verkneten. Die Hälfte der Masse in die Cakeform geben. Den Schinken zu einem Rechteck auslegen, mit dem in grobe Stücke geschnittenen Basilikum bestreuen und den Emmentaler auf einer Länge hinlegen und aufrollen. Die Rolle auf die Fleischmasse geben und die restliche Masse darüber geben und gut anpressen.  
Backen: 180 Grad/60 min

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

*Helinda K.*

**Eat, letters and deco**

