

# Faschierter Braten mit Paprikapüree



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

| Zutat  | Menge       |
|--|-------------|
| Zucchini   | 150 g       |
| Feta-Käse / Schafskäse                           | 100 g       |
| Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt   | 500 g       |
| Topfen / Quark                                   | 250 g       |
| Salz   | 5 Prise(n)  |
| Frisch gemahlener Pfeffer                        | 1 Prise(n)  |
| Zwiebeln   | 1 Stk.      |
| Frischer Majoran                                 | 1 Prise(n)  |
| Kartoffeln / Erdäpfel                            | 1 kg        |
| Vollmilch  | 1/8 Liter   |
| Butter   | 50 g        |
| Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss | 2 Prise(n)  |
| Paprika, rot                                     | 2 Stk.      |
| Speiseöl / Öl                                    | 1 Esslöffel |

## Zubereitung:

Den Zwiebel in wenig Öl glasig dünsten.

Das Faschierte mit Topfen , den Zwiebel vermischen, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen, dann Zucchini raspel und Schafskäsewürfel vorsichtig untermischen.

Aus der Masse einen Wecken formen und im vorgeheizten Backrohr den Wecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 180° C. ca. 40 Minuten braten.

Für das Püree die Erdäpfel schälen, in Würfel schneiden und in gesalzenem Wasser weichkochen. Danach abseihen, die Milch mit der Butter und Salz , Muskat erhitzen, die Erdäpfel zerstampfen die Milch dazugeben und verrühren, die Paprikawürfel 3 Minuten in etwas Öl anbraten und unter das Püree mischen.

Den Braten in Scheiben schneiden und mit Püree und Salat servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1435-Faschierter-Braten-mit-Paprikapueee.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)