

"Hackfleischtorte"

750 g Hackfleisch
5 EL Paniermehl
2 gewürfelte Zwiebeln
4 Eier
Salz, Pfeffer, Senf
2 EL gehackte Kräuter vermischen,
 in eine feuerfeste Form drücken

1/8 l Schaschliksoße (= 1/2 Flasche) darüberstreichen

1 Dose Champignons abtropfen lassen

1 rote Paprika und

1 grüne Paprika in Streifen schneiden

1 große Zwiebel würfeln und alles auf dem Fleisch verteilen

50 g längs halbieren und die Torte damit abdecken.

Schinkenspeckscheiben

bei 200°C 35 bis 45 Minuten backen, evtl. nach 30 Minuten abdecken
(Umluft: 170°C)