



Faschierter Braten

Zubereitung

1. Die beiden Semmeln in Wasser einweichen.
2. Die Zwiebel fein schneiden und in etwas Öl goldbraun anrösten.
3. Faschiertes mit den gut ausgedrückten Semmeln mischen. Das Ei, die gerösteten Zwiebeln, die fein gehackte Petersilie sowie die Knoblauchzehen und die Gewürze beimengen und (am besten mit den Händen) gut durchmischen. Die Semmelbrösel zur Bindung dazugeben.
4. In eine ausgefettete Auflaufform geben und bei 200 Grad ca. eine Stunde braten. Schmeckt am besten mit Kartoffelpüree und grünem Salat.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Manuela Köberl.

Zutaten

- 500 g Faschiertes (gemischt)
- 2 Semmeln
- 1 Ei, Salz
- 1 Zwiebel
- etwas BONA Pflanzenöl
- Majoran, Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Petersilie
- Senf
- Basilikum
- 1 EL Semmelbrösel