

## **Hackfleischkuchen mit Petersilie**



### **Zutaten für 28er Springform:**

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)	
400 g Hackfleisch, gemischt	In der Pfanne anbraten und direkt mit Salz und Pfeffer würzen
3 Zwiebeln	würfeln und zum Schluss hin mit in die Pfanne geben und anbraten Masse abkühlen lassen
200 g Creme fraiche	mit
3 Eier	verrühren
1 Bund Petersilie	waschen, fein hacken
2 Knoblauchzehen	sehr klein würfeln oder gröber würfeln und mit Salz zerreiben
200 g mittelalten Gouda	reiben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	abgekühlte Hackfleischmasse sowie alle weiteren Zutaten in die Creme-fraiche – Eimasse einrühren und kräftig abschmecken.
	Die Springform einfetten und mit dem Blätterteig auslegen. Den Rand ca. 2 cm hoch auslegen. Die Hackfleisch-Ei-Masse einfüllen.
	Bei 170 °C (Heißluft), 200 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 35 Minuten backen
	Dazu schmeckt sehr gut ein frischer Salat.

*Eine Empfehlung vom*

*Weingut Johann C. Runkel, Jugenheim [www.runkel-weine.de](http://www.runkel-weine.de)*