

# Blechfleisch bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kg Gemischtes Hack (Rind/Schwein), 2 Eier, 2 Brötchen, 2 Knoblauchzehen, gepresst, 1 Teelöffel Salz, Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Rosenpaprika, 3-4 Zwiebeln in Scheiben geschnitten, 3-4 Rote und gelbe Paprika in Ringen, 1 großes Glas Zigeunersauce, 250 ml Schlagsahne, flüssig, 400 gr Edamer oder Gouda, gerieben.

## Die Vorbereitungen:

Aus dem Hackfleisch, Eiern, Brötchen und Gewürzen eine Frikandellen-Mischung herstellen. Wer mag, kann auch noch ganz fein gewürfelte Zwiebel daruntermischen. Abschmecken nicht vergessen!

Zwiebeln und Paprika (ohne Kernel!) in feine Ringe schneiden.

Zigeunersauce mit der flüssigen Sahne mischen.

## Die Zubereitung:

Ein tiefes Backblech (deshalb Blechfleisch) oder eine flache Auflaufform mit Margarine fetten und mit Semmelmehl austreuen.

Die Hackfleischmischung gleichmäßig flach ca. 2,5 cm hoch darauf verteilen. Zuerst mit Ziebelscheiben und danach mit Paprikaringen belegen. Das Ganze mit der gemischten Sauce übergießen.

Im vorgeheizten Backofen (225 Grad C) ca. 30 Minuten backen.

Anschliessend dick mit dem geriebenen Käse bestreuen und weitere 10 Minuten überbacken.

Dazu schmecken frisches Baguettebrot, Bier oder Rotwein.