



Pfefferbrötchen

Zutaten:

400 gr. gemischtes Hackfleisch
150 ml Milch
etwas Sauerrahm
kleine Brötchen
Knoblauch
Zwiebel oder Schalotte
Butter
Ei
Spitzpaprika
Kräuter
Öl
Salz &- Pfeffer



Backofen: 200°C- 15 Min

Zubereitung:

Die vordere Kante der Brötchen abschneiden. Mit einem Löffel das Innere aushölen. Milch in einem Topf langsam erhitzen. Die vorderen Enden der Brötchen in dünne Streifen schneiden und mit der warmen Milch übergießen.

Eine Schalotte und eine Knoblauchzehe klein schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Eine Paprika in kleine Würfel schneiden und dazugeben.

Das Hackfleisch zu den aufgelösten Brötchenenden geben und mit Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen. Die angebratene Gemüsemasse ebenfalls unterkneten. Etwas klein gehackten Salbei und einen Esslöffel Sauerrahm unterrühren.

Etwas Milch und ein Ei in einer zweiten Schüssel verquirlen. Die Brötchen mit der Hackfleischmasse befüllen und kurz durch die Milch-Ei Mischung ziehen. Die Brötchen auf einem Backblech auslegen und mit ordentlich gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Die Brötchen bei 200°C für circa 15 Minuten im Ofen backen. Anrichten und fertig!



**FRANKEN
FERNSEHEN**