

Steinofenbrot mit Hackfleischküchle und Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 200 g Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 4 Scheiben Steinofenbrot
- 400 g frisches Hackfleisch
- ½ Paprika
- ½ Zwiebeln 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Haferflocken
- 2 Eier
- 2 EL Mehl
- 2 TL Senf
- Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- Muskat
- Thymian
- Salatblätter
- Kräuterquark als Beilage

Zubereitungsschritte

1. Paprika, Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Fourme d'Ambert AOP und das Hackfleisch zugeben und miteinander vermengen.
3. Die Haferflocken, das Ei, Mehl, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian und den Senf auch mit dazugeben und alles miteinander vermengen.
4. Die Zubereitung zu Buletten formen.
5. Dann in einer Pfanne mit mäßiger Temperatur Goldgelb anbraten, bis das Hackfleisch gar ist.
6. Legen Sie die Fleischbuletten zusammen mit den Salatblättern auf die Steinofenbrotcheiben.

? **Tipp:** Bei Bedarf kann Kräuterquark als Beilage mit serviert werden.