



## Hackbraten mit Spinat und Schafskäse

Spinat putzen und waschen, wenig Salzwasser zum kochen bringen, Spinat blanchieren, abgießen, kalt abschrecken, ausdrücken und hacken.

Brötchen in Wasser einweichen, ausdrücken und mit Hackfleisch, Spinat, Käse, gepresstem Knoblauch, Zitronensaft und Ei zu einem Teig verkneten. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen. Zu einem Braten formen, in einen Bräter o.ä. legen, mit Öl beträufeln und 50 Minuten backen.

Wer Soße möchte, kann den Bratensatz mit Sahne losköcheln und würzen.

Tomatenreis passt sehr gut dazu



**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**KJ/kcal p. P.:** keine Angabe /

### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Hackfleisch
- 350 g Spinat, frisch
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 1 Zitrone(n)
- 100 g Schafskäse
- 1 Brötchen
- 1 Ei(er)
- Salz und Pfeffer
- Öl (Olivenöl)
- Thymian

**Verfasser:** knuspernudel

