

Mafiatore a la Andrea

(Rezept für 8 Personen)

1 – 1 ½ kg Hackfleisch
3 Zwiebeln
2 Eier
Salz, Pfeffer Paprika Curry

1 Dose Mais
1 Glas Champignons
1 Glas Paprikastreifen oder 2 rote Paprika

1 Flasche Zigeunersoße
1 Becker Creme Fraiche



Zubereitung:

Hackfleisch wie gewohnt würzen.

Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Eiern dem Hackfleisch untermengen.

Die Fleischmasse auf ein gefettetes Backblech streichen.

Den Mais, die Champignons und die Paprikastreifen nach dem Abtropfen klein schneiden und vermischen. Danach die Masse gleichmäßig auf dem Hackfleisch verteilen.

Eine Flasche Zigeunersoße mit 1 Becker Creme Fraiche verrühren und auf die gesamte Masse aufbringen.

Bei 180°C ca. 1Std. im Ofen garen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit!