

Cremig gefüllte Hacksteaks aus endori veggie hack (roh)

endori



- 2 Pck.** endori veggie hack (roh)
- 1** Zwiebel, weiß
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Brötchen
- 200 g** Käse am Stück, vegan
- 600 g** Kartoffeln, Drillinge
- 2 EL** Olivenöl
- Majoran
- Rosmarin
- Muskat
- Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für die Wedges die Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl marinieren und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C für 40 - 45 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in etwas Öl andünsten. Zusammen mit dem **endori veggie hack (roh)**, dem eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Die Masse in 8 Portionen und den Käse in 8 Stücke teilen. Die veggie hack-Masse mit dem Käse füllen und zu Bouletten formen. In etwas Öl für ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze vollständig durchbraten und mit den fertigen Wedges anrichten.

Guten Appetit!