

Hackepeter-Brötchen mit Petersilie

Für 4 Personen

400 g Mett 8 Brötchen 2 Gemüsezwiebeln
1 Bund Petersilie, glatt 1 Ei Salz, Pfeffer

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zu der abgeschmeckten Hackmasse das Eigelb zugeben und mit einer Gabel unterheben.

Die Zwiebeln schälen, in sehr feine Würfel schneiden und auf einen flachen Teller geben.

Die Brötchen halbieren. Auf die Brötchenhälften das Hackfleisch verteilen und danach die Brötchenhälften mit dem Hackfleisch in die geschnittenen Zwiebeln drücken.

Mit einem Messerrücken ein Muster in das Hack pressen und mit Petersilie garnieren.

Tim Mälzer am 12. Dezember 2008