



Hackbraten mit Mac & Cheese Füllung

Backofen: 220° C
Backzeit: ca. 60 min
Zubehör: Ofenmeister

Zutaten:

200 g Cheddar am Stück
2 EL Butter
2 EL Dinkelmehl Typ 630
300 ml Milch
150 g kurze Makkaroni
1 kg Rinderhack
Salz & Pfeffer
1 Ei
2 TL Senf
ca. 10-12 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Cheddar mit der Microplane Grobe Reibe raspeln und beiseite stellen.

Makkaroni nach Packungsanweisung bissfest garen, abgießen und in die mittlere Edelstahl-Rührschüssel umfüllen.

Butter in einem Topf schmelzen.

Mehl darüberstäuben und unter Rühren anschwitzen.

Milch nach und nach unterrühren.

Soßen unter Rühren kurz aufkochen und dann bei geringer Temperatur Cheddar unter Rühren darin schmelzen.

Soße zu den Makkaroni geben und alles gut miteinander mischen.

Hackfleisch mit Ei, Senf und Gewürzen nach Geschmack kräftig durchkneten.

Hackmasse auf der Teigunterlage zu einem Rechteck flach drücken. Die Länge sollte etwas länger sein als der Ofenmeister lang ist.

Mac & Cheese Mischung mittig darauf verteilen und Hackmasse mithilfe der Teigunterlage von beiden Seiten über die Füllung schlagen.

Seitlich und oben gut festdrücken.

Hackbraten in den Ofenmeister legen und mit Baconscheiben belegen. Diese leicht andrücken.

Hackbraten im vorgeheizten Ofen mit Deckel auf unterster Schiene 40 min backen.

Dann Deckel abnehmen und weitere 20 min fertig backen.

Dazu passt z.B. Salat.

