

# Gefülltes Brot mit Hackfleisch und Spinat

Von Corinne Schied

Verschiedene Zutaten oder „Alles, was weg muss“- geschichtet in einem Brot und dann gebacken im Ofen! Für mein heutiges Rezept sind es: Spinat, Hackfleisch, Zwiebeln, Schafskäse, Kartoffeln, Paprikacreme, Tomaten und auch im Herbst ... Frühlingzwiebeln!

## **Zutaten**

2 kleine runde Bauernbrote (auch vom Vortag) à 350g

### **Für die Füllung**

400 g Hackfleisch, halb und halb oder Rind

Salz, Pfeffer,

2 TL Paprikapulver

1 Handvoll Blattpetersilie, fein geschnitten

100 g Babyspinat

200 g Pell,- oder Salzkartoffeln, Scheiben

4 EL Ajvar mild oder scharf - Paprikacreme im Glas aus dem Supermarkt

8 getrocknete Tomaten aus dem Glas

150 g Schafskäse, zerkleinert

1 Gemüsezwiebel, Ringe

4-6 Frühlingzwiebeln bis zum Hellgrün, fein geschnitten

### **Außerdem**

220 ml Sahne, 2 Eier, Salz, Pfeffer,

Neutrales Pflanzenöl zum Bestreichen des Brotes

## **Zubereitung:**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Das Hackfleisch in einer Pfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer, und Paprikapulver würzen, die Petersilie darunter mischen.

Vom Brot im oberen Drittel den „Deckel“ abschneiden und mit den Händen aushöhlen.

Alle Zutaten bereitlegen: Spinat, Hackfleisch, Schafskäse, getrocknete Tomaten, Ajvar, Zwiebelringe, Frühlingzwiebeln und Kartoffelscheiben.

Die Sahne mit Eiern, Salz, Pfeffer verkleppern.

Nun das Schichten „zum Abdichten“ mit dem Spinat beginnen und die restlichen Zutaten im Wechsel schichten und alles gut andrücken. Das Brot sollte großzügig gefüllt sein.

Nun die Ei-Sahnemischung darüber gießen und den Brotdeckel aufsetzen.

Das Brot rundherum gründlich mit Öl bestreichen und 20-25 Minuten goldbraun backen!

**Tipp:** Das gefüllte Brot kann man wunderbar mit einem scharfen Messer portionieren.