

Kringelgebäck mit Hackfleisch

ZUTATEN:

- 200g Kringelgebäck
- 200g Hackfleisch
- 1/2 Zwiebel
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas geriebener Käse
- 200ml Milch

ZUBEREITUNG:

1. Kringelgebäck mit Milch übergießen und für 15-20min einweichen lassen
2. in dieser Zeit die Zwiebel schneiden und mit dem Hackfleisch und dem Salz und Pfeffer vermischen
3. Hackfleisch zu kleinen Kugeln formen
4. Das Kringelgebäck auf einem Backblech verteilen und mit den Hackfleischbällchen befüllen
5. bei 200 Grad für 10-15 min im Ofen backen
6. den geriebenen Käse auf das Gebäck verteilen und für weitere 5min backen
7. Dieses Rezept eignet sich super zur Resteverwertung