

## Rezept

# Falsche Häschen

Ein Rezept von Falsche Häschen, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Eier (Größe S)	<b>1 Bund</b> Schnittlauch
<b>250 g</b> Rinderhackfleisch	<b>250 g</b> gemischtes Hackfleisch
<b>1</b> Eigelb (Größe M)	<b>1 EL</b> Dijon-Senf
<b>2 EL</b> Magerquark	Salz
Pfeffer	Chiliflakes
<b>2 EL</b> Mehl	<b>2-3 EL</b> Semmelbrösel
<b>2 EL</b> Rapsöl	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 550 kcal

## Zubereitung

1. Eier wachsw weich kochen, abkühlen und pellen. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Mit beiden Sorten Hackfleisch, Eigelb, Senf und Quark verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflakes würzen. Den Teig in 8 Portionen teilen und etwas flach drücken.
2. Mehl mit etwas Salz mischen. Die Eier darin wälzen, mit Hackfleisch umhüllen und in Semmelbröseln wenden. Rapsöl erhitzen, die Eier darin 10-12 Min. braten. Eier herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen, halbieren und servieren.