

# Kräuter- Hackbraten mit Sesam- Kartoffeln und Dip

swissmilk

## Zutaten

4 Portionen

1 Cakeform von 9 dl Inhalt oder 22- 24 cm Länge

Butter für die Form

600 g Hackfleisch

1 EL Senf

1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch

1 Handvoll gemischte Kräuter, z.B. Thymian, Rosmarin und Liebstöckel, gehackt

1 grosse Karotte, fein gerieben

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 Ei

2 EL Paniermehl

1 TL Salz

Pfeffer

einige Butterflocken

Thymianblättchen zum Bestreuen

Sesam- Kartoffeln:

600 - 800 g kleine Kartoffeln mit der Schale, gut gewaschen, halbiert

2 EL Bratcrème oder Rapsöl

Salz

4 EL Sesam

Kräuter- Crème- fraîche:

200 g Crème fraîche

½ Bundzwiebel, fein gehackt

1 Handvoll gemischte Kräuter, fein gehackt

Salz, Pfeffer

Bundzwiebelringe und Kräuter zum Garnieren

## Zubereitung

Zubereiten: 30 min

Auf dem Tisch in: 30 min



1.

Hackfleisch mit allen Zutaten bis und mit Pfeffer zu einer feinen Masse kneten, in die ausgebutterte Form füllen. Butterflocken darauf verteilen, mit Thymian bestreuen. In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 35 - 40 Minuten backen. Im ausgeschalteten, leicht geöffneten Ofen 5 - 10 Minuten nachziehen lassen.

2.

Kartoffeln mit Bratcrème oder Öl, Salz und Sesam mischen, auf ein Blech geben und 30 - 35 Minuten im Ofen mitbraten.

3.

Crème fraiche mit den restlichen Zutaten verrühren, garnieren, dazu servieren.