

## **Hackfleisch vom Blech**

### **Zutaten (4 Personen):**

**1 kg      Hackfleisch**  
**1. Glas    Zigeunersoße (500 ml)**  
**2 Dosen   Pilze**  
**1 Becher   Kräuter Crème-fraîche**  
**Gewürze   Salz, Pfeffer, Paprika**

### **Zubereitung:**

- 1. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen**
- 2. Hackfleisch auf dem Blech verteilen**
- 3. Pilze und Zigeunersoße auf das Hackfleisch verteilen**
- 4. Kräuter Crème-fraîche darüber verteilen**
- 5. Backzeit 45 min. bei 180 Grad**

### **Kartoffelpürree als Beilage**

- 1. Kartoffeln kochen wie immer**
- 2. Abgießen, Milch und Margarine hinzufügen**
- 3. Mit Kartoffelstampfer durchstampfen**
- 4. Etwas Muskatnus darüber geben**

**Guten Appetit!**