

Gerda's Zaubereien oder der kleine Apero

BLECHFLEISCH

8 – 10 Personen

Für ein Backblech von 33 x 30 cm

Wenig Oel für das Blech

1kg gehacktes Rindfleisch

1kg Kalbsbrät

4 EL gehackte Kräuter wie Majoran, Rosmarin, Kerbel, Petersilie

2 Beutel getrocknete Champignons zu je 25g

Salz und Pfeffer aus der Mühle

8 mittelgrosse Kartoffeln in feinen Scheiben

1 EL Oel

Blech mit Oel bestreichen. Alle Zutaten bis und mit Pfeffer gut mischen, im Blech glattstreichen. Die Kartoffelscheiben ziegelartig darauf verteilen. Mit Oel bestreichen.

Backen: ca 30 Minuten in der Mitte des 200 Grad warmen Ofens.

Tip: Für 2 Personen nur ½ der Menge verwenden und in eine Carré-Backform 20 x 20 cm füllen, die Backzeit ändert sich nicht.

Ein paar frische Kräuter zum garnieren und das BLECHFLEISCH ist fertig.

Dazu passt Salat und kräftiger Rotwein! So liebt es die Gerda!

Viel Spass und en Guete...