

# Cremig gefüllte Hacksteaks aus endori veggie hack (roh)

endori



- 2 Pck.** endori veggie hack (roh)
- 1** Zwiebel, weiß
- 1** Knoblauchzehe
- 1** Brötchen
- 200 g** Käse am Stück, vegan
- 600 g** Kartoffeln, Drillinge
- 2 EL** Olivenöl
- Majoran
- Rosmarin
- Muskat
- Salz & Pfeffer

## So gelingt das Rezept

Für die Wedges die Kartoffeln gründlich waschen und in Spalten schneiden. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Olivenöl marinieren und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180 °C für 40 - 45 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in etwas Öl andünsten. Zusammen mit dem **endori veggie hack (roh)**, dem eingeweichten Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Die Masse in 8 Portionen und den Käse in 8 Stücke teilen. Die veggie hack-Masse mit dem Käse füllen und zu Bouletten formen. In etwas Öl für ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze vollständig durchbraten und mit den fertigen Wedges anrichten.

**Guten Appetit!**