

Wiwelskerjer Hirdedibbe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Hackfleisch, 2 große Zwiebeln, 1 große Dose Erbsen und Möhren, 1 kg Kartoffeln.

Die Vorbereitungen:

1. Hackfleisch gut würzen (Salz, Pfeffer, Paprika, Aromat, Maggi, Kräuter der Provence und 1 Zwiebel).

Anschließend gut anbraten (krümelig).

2. Aus den Kartoffeln Püree zubereiten.

Die Zubereitung:

In eine Auflaufform erst Hackfleisch dann Erbsen und Möhren und zuletzt ca. 3 cm Püree darübergeben.

Zum Schluß Röstzwiebeln von 1 Zwiebel darüber verteilen.

Im Backofen bei 200° backen, bis Püree goldbraun ist.

Guten Appetit!