

## Hackfleischtorte

### Zutaten für 1 Springform (26 cm Durchmesser):

- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 + 4 Eier
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL „rische's Bratenduft“
- 1 EL Butter zum Einfetten
- Salz und Pfeffer
- 4 Zwiebeln
- 300 g Bacon
- 400 g Champignons
- ½ Bund Schnittlauch

### Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 200 Grad E-Herd / 180 Grad Umluft
- Hackfleisch mit 1 Ei, Paniermehl, „rische's Bratenduft“, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen - kräftig abschmecken.
- Zwiebeln schälen und fein würfeln – ¼ der Zwiebeln unter den Fleischteig mengen.
- Springform mit Butter einfetten und mit Bacon auslegen.
- Die Hälfte der Hackfleischmasse auf den Bacon füllen und andrücken.
- Champignons putzen, in Scheiben schneiden, zusammen mit den restlichen Zwiebelwürfeln auf dem Fleischteig verteilen, mit der anderen Hälfte Hackfleisch bedecken und nochmals gut festdrücken.
- Hackfleischtorte im vorgeheizten Backofen ca. 80-90 Minuten backen. Sobald die Oberfläche gebräunt ist, diese mit Alufolie abdecken.
- In der Zwischenzeit die restlichen 4 Eier ca. 8-9 Minuten hart kochen, schälen und vierteln.
- Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
- Garnitur: Hackfleischtorte mit Schnittlauch bestreuen und auf jedes Tortenstück ein Ei-Viertel setzen.