Leckeres Pfännchen

- 500g Gemischtes Hackfleisch
- 100g Feta gewürfelt
- 1 eingeweichte Semmel
- 1 große Zwiebel in Würfel
- 1 große Karotte geraspelt
- 2 Eier
- 30g Ketchup
- 20g Olivenöl
- 4 Kartoffel

Pommes Salz, Knoblauch, Pfeffer würzen

Alle Zutaten kräftig vermengen. Kleine gusseiserne Pfännchen etwas fetten und mit feinen Kartoffelscheiben auslegen, mit Olivenöl bestreichen und ein bisschen Salz würzen. Hackfleisch formen und auf die Kartoffel legen. Diese Menge reicht für etwa vier Pfännchen! 25 Minuten im Air Fryer backen. Nach der Hälfte der Zeit die Gitter austauschen. So werden beide Pfannen gleich schön gebräunt.
Geht natürlich auch im Backofen.
Dann aber bitte 45 Minuten einplanen!

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de