

## Hackbraten vom Blech mit Gemüse

### Für 4 Portionen

2 Brötchen	150 ml Milch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl	0.5 Bund Basilikum
200 g Kirschtomaten	1 Zucchini	1 gelbe Paprika
80 g schwarze Oliven	2 EL Kapern	800 g Hackfleisch
1 EL Tomatenmark	1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer
2 Eier	2.5 EL Semmelbrösel	125 g Mozzarella

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen. Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Milch erwärmen und darüber gießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Gemeinsam in einer Pfanne mit 1 EL heißem Öl weich dünsten. Zu den Brötchen geben.

Basilikum, Tomaten, Zucchini und Paprika abbrausen und putzen.

Basilikumblätter abzupfen, ein wenig zum Garnieren beiseitelegen, den Rest fein schneiden. Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden, Tomaten halbieren, Paprika würfeln. Oliven und Kapern abtropfen lassen.

Hackfleisch mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Eiern und Bröseln unter die Brötchen mischen. Kapern und Basilikum ergänzen und auf das Blech geben. Gleichmäßig verteilen. Einige Male mit einer Gabel oder dem Kochlöffelstiel einstechen. Mozzarella würfeln und mit den Oliven, Tomaten, Zucchini und Paprika auf dem Hackfleisch verteilen. Mit dem restlichen Öl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen in 40 Min. goldbraun backen.

Zum Servieren mit Basilikum garnieren.

Julia Beller am 31. März 2026