

Hackbraten italienisch

Für 4 Portionen

500 g Hackfleisch	1 Brötchen, altbacken	1 Zwiebel
1 Ei	Salz, Pfeffer	Basilikum, gerebelt

Für die Füllung:

100 g Oliven, schwarz	100 g getrockn. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
250 g Mozzarella	100 g Parmaschinken	

Für den Fleischteig das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das Brötchen inzwischen gut einweichen.

Die Zwiebel fein hacken und zusammen mit dem Ei zum Hackfleisch geben. Das Brötchen ausdrücken und fein zerrupfen, ebenfalls zum Hackfleisch geben. Nun alles zu einem gut formbaren Fleischteig verkneten und kräftig würzen. Auf Frischhaltefolie zu einer Platte von etwa 30 x 20 cm ausdrücken.

Die Platte sollte etwa 1 cm dick sein.

Für die Füllung Oliven und Tomaten in Streifen schneiden.

Knoblauchzehen hacken und den Mozzarella würfeln. Gut vermengen und auf den Fleischteig streuen. Dabei nach Möglichkeit gut 2 cm Rand freilassen. Die Hackfleischplatte nun mit Hilfe der Folie vorsichtig aufrollen und auf ein Backblech legen.

Sie sollte dabei nicht einreißen. An den Enden etwas abrunden.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Inzwischen den Schinken um den Braten legen, sodass er ganz bedeckt ist.

Dann den Hackbraten etwa 30 - 40 Minuten backen.

Mit einem Bratenwender vom Blech auf eine Platte herunterheben und noch heiß servieren.

Dazu passt frisches Ciabatta oder Risotto.

NN am 17. Juli 2024