Hackbraten nach Pizza-Art

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (6-8 Personen)

- » 1 Brötchen
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2-3 Tomate(n)
- » 200g Mozzarella
- » 1kg Hackfleisch
- » 1 Ei(er)
- » 1 Eigelb
- » Salz & Pfeffer
- » 2 TL Kräuter (italienische)
- » 1 Bd. Basilikum
- » 2 Bd. Petersilie
- » 1-2 Knoblauchzehe(n)
- » 250g Joghurt (natur)
- » 2-3 EL Crème fraîche
- » 1 Pk. Pizzateig (Kühlregal)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel schälen. Tomaten waschen, evtl. entkernen. Zwiebel, Tomaten und Mozzarella fein würfeln.

2. Hack, ausgedrücktes Brötchen und ein Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Zwiebel, Tomaten und Käse darunter kneten, zum Laib formen. Auf einem gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 50min braten. Etwas abkühlen lassen.

3. Kräuter waschen und, bis auf etwas Basilikum, grob hacken. Knoblauch schälen. Beides mit Joghurt und Crème fraîche pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Teig-Mischung mit 1/8l lauwarmem Wasser verkneten. Auf etwas Mehl in gut doppelter Größe des Bratens ausrollen. Hackbraten darin einschlagen. Eigelb verquirlen. Teig damit bestreichen. Etwas Basilikum darauf legen. Bei gleicher Temperatur 20-30min backen. Braten mit der Kräutercreme servieren.

Dazu passen Tomatensalat und Oliven.

Nährwerte: 460kcal/E28g/F26g/kh26g pro Portion

angelegt am: 16.04.2004 Rezept-Nr: 1031

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke