

# Pikanter Hack-Kuchen vom Blech

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

## Zutaten (20 Stücke)

- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 2 Stiele Thymian
- » 2 Stiele Basilikum
- » 1,5kg Hackfleisch
- » 1 Ei(er)
- » 1 EL Senf
- » 1 EL Tomatenmark
- » Salz & Pfeffer
- » 500g rote Paprika
- » 1 EL Olivenöl
- » 3 Tomate(n)
- » 200g Mozzarella
- » 200g Schafskäse
- » 75g schwarze Oliven
- » 75g Peperoni
- » Rosmarin
- » Basilikum

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Kräuter waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und hacken. Vorbereitete Zutaten mit Hack, Ei, Senf und Tomatenmark vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem gefetteten Backblech verteilen. Im heißen Ofen bei 175°C ca. 20min garen.

2. Inzwischen Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. In heißem Öl ca. 10min braten. Tomaten putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella und Schafskäse ebenfalls in Scheiben schneiden.

3. Hack-Kuchen in ca. 20 Stücke schneiden. Eine Hälfte mit Tomaten und Mozzarella belegen, andere Hälfte mit Paprika und Schafskäse belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Oliven und Peperoni darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 10min überbacken. Mit Kräutern garniert servieren. Dazu schmeckt Fladenbrot.

Nährwerte: 190kcal/E19g/F12g/KH2g pro Portion

angelegt am: 08.05.2005

Rezept-Nr: 1917

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