

Hackbraten auf italienische Art

von alina1st

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für den Hackbraten:

500 g	Hackfleisch
1	Brötchen, altbackenes
1	Zwiebel(n)
1	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
	Basilikum, gerebelt

Zutaten für die Füllung:

100 g	Oliven, schwarze, ohne Stein
100 g	Tomate(n), getrocknete, aus dem Glas
2	Knoblauchzehe(n), nach Belieben mehr
250 g	Mozzarella
100 g	Parmaschinken, in feinen Scheiben



Zubereitung:

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 mithilfe der Folie vorsichtig aufrollen und auf ein Backblech legen. Sie sollte dabei nicht einreißen. An den Enden etwas abrunden.

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze 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.

Arbeitszeit	ca. 30 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 655