

Hackbraten italienisch

Zutaten

- 500 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 3 EL Paniermehl
- Knoblauch
- Pfeffer, Salz
- Thymian
- Oregano
- Majoran
- 20 g Parmesan
- 200 g Tomaten
- 125 g Mozzarella

Zubereitung

Hackfleisch mit Ei und Paniermehl verkneten.

Mit frisch gepresstem Knoblauch, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano und Majoran würzen.

Frisch geriebenen Parmesan unter die Hackfleischmasse kneten.

Backblech mit Backpapier auslegen und einen länglichen Hackbraten mit gerader Oberfläche formen.

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Hackbraten mit Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben im Wechsel dachziegelartig belegen.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Auf der mittleren Schiene den „Hackbraten italienisch“ ca. 40-45 Minuten backen.

Dazu kann man sehr gut [Ciabatta](#) reichen.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)

- [Email](#)

[[Kochrezepte](#), [Hauptgerichte](#), [italienisch](#), [Hackfleisch](#), [Eier](#), [Paniermehl](#), [Knoblauch](#), [Thymian](#), [Oregano](#), [Majoran](#), [Parmesan](#), [Tomaten](#), [Mozzarella](#)]

From:
<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:
https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/hauptgerichte/italienischer_hackbraten

Last update: **11.11.2023 20:15**

