

Partyrezepte

Gefüllter Hackbraten Vom Blech - Für 20 Personen

Gattung: Fleisch, Backofen, Fleisch, Hack, Hackfleisch

3 Brötchen vom Vortag
1 Bund Lauchzwiebeln (150 g)
1,50 kg Gemischtes Hackfleisch
5 Eier

Salz
1 Teel. Bunter Pfeffer; grob
- geschrotet

FÜLLUNG

1 Zucchini (200 g)
2 Rote Paprikaschoten à 250 g
2 Gelbe Paprikaschoten à 250 g
2 Essl. Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Dose/n Geschälte Tomaten

- (Füllmenge 425 g)
1 Essl. Balsamessig
2 Bund Basilikum
350 g Emmentaler; dünn geschnitten
150 g Parmaschinken

ZUM SERVIEREN - Basilikumblättchen

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Die Lauchzwiebeln putzen, in feine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Eier und ausgedrückte Brötchen zugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einem Hackfleischteig verkneten.

Für die Füllung: Die Zucchini abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten abspülen, vierteln, Kerne und Trennwände entfernen und die Paprikaviertel ebenfalls würfeln. Vorbereitetes Gemüse im heißen Öl kräftig anbraten. Den zerdrückten Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Die Tomaten in der Dose zerdrücken und mit der Flüssigkeit verdampft ist. Das Gemüse mit Balsamessig, Salz und Pfeffer würzen. 1 Bund Basilikum in Streifen schneiden und unterrühren. Die Hälfte des Hackfleisches in der gefetteten Fettpfanne verteilen und mit der Hälfte der Käsescheiben belegen. Darauf die Hälfte der Schinkenscheiben legen und das Gemüse darauf verteilen.

Das Gemüse zuerst mit den Schinken-, dann mit Käsescheiben belegen. Zum Schluss den restlichen Hackfleischteig darüber verteilen und das Ganze gut andrücken.

In den auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben und etwa 35 Minuten braten.

Den Braten am besten mit einem elektrischen Messer in 20 Portionen schneiden. Zum Servieren mit Basilikumblättchen bestreuen.

Dazu: Kartoffelpüree oder Baguette. Der Hackbraten ist kalt aufgeschnitten prima für ein Bufett. Dazu schmeckt Joghurtsoße. Sie können die Menge auch gut halbieren und nur die Hälfte der Fettpfanne damit auslegen Pro Portion ca. 320 Kcal, 22 g Fett (is) schmeckt auch sehr gut mit Schafskäse!