

Italienischer Hackbraten mit Kartoffel-Plätzchen

Für zwei Personen

Für den Hackbraten:

500 g gemischtes Hackfleisch	2 Scheiben Weißbrot	150 g Mozzarella
50 g Parmesan	150 g Gratinkäse	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	1 Dose passierte Tomaten	Paniermehl, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelplätzchen:

250 g Pellkartoffeln	100 g Buchweizenmehl	1 Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	50 g Butter	80 ml Milch
30 ml Sahne	2 Eier	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 185 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser garkochen. In der Zwischenzeit den Hackbraten zubereiten. Hierfür den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die passierten Tomaten mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Den Parmesan und Gratinkäse getrennt voneinander reiben. Nun das Fleisch mit den Eiern, dem Weißbrot und dem Parmesan mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmasse in eine Auflaufform geben und die Tomatensauce darüber geben. Den Mozzarella darauf verteilen und den Gratinkäse darüber streuen. Den Hackbraten für etwa 20 Minuten in den Ofen schieben. Die Kartoffeln abgießen, durch eine Presse drücken und mit Buchweizenmehl, Milch, Sahne und Eiern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und die fertige Masse zu einer langen Rolle formen. Gleichmäßige Stücke davon abschneiden und anschließend nochmals mit den Händen zu rundlichen Plätzchen formen. In einer Pfanne die Butter zerlassen, den Salbei zugeben und für fünf Minuten ziehen lassen. Anschließend die Plätzchen darin anbraten. Den Hackbraten mit Kartoffelplätzchen auf Tellern anrichten und mit Basilikum garnieren.

Nina Kreska am 01. September 2014