

Italienische Hackbraten-Scheibe und Antipasti-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hackbraten:

300 g Rinderhackfleisch	2 Knoblauchzehen	1 Ei
20 g Parmesan	3 EL Paniermehl	1 Zweig glatte Petersilie
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

6 Scheiben ital. Putenbrust	50 g Babyspinat	1 kleiner Scamorza-Käse
Salz	Pfeffer	

Für das Antipasti-Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine	1 rote Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Minze	1 TL Weißweinessig
1 EL getrock. Oregano	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Hackbraten:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Parmesan reiben.

Anschließend Hackfleisch mit Ei, Parmesan, Knoblauch, Paniermehl und Petersilie vermengen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit einem Nudelholz 1 cm dick zu seinem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung:

Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat auf dem Hackfleisch verteilen. Anschließend zunächst mit Aufschnitt, dann mit Käse belegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle zunächst mit Backpapier, anschließend mit Alufolie zu einem Bonbon wickeln. Hackbraten auf das Backblech legen und für 20 Minuten im Ofen garen. Anschließend Alufolie und Backpapier entfernen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Ggf. nochmals in der Pfanne in etwas Öl nachbraten.

Für das Antipasti-Gemüse:

Paprika waschen und trockentupfen. Paprika in einer Grillpfanne ohne Fett rösten bis die Haut leicht schwarz wird und sich löst. Haut abziehen, Paprika halbieren, entkernen und anschließend in feine Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Grillpfanne erhitzen und die Scheiben darin grillen. Anschließend auf einem Teller verteilen und salzen und pfeffern.

Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl mit Weißweinessig verrühren und Knoblauch, Minze und Oregano einrühren. Die Mischung über das Gemüse gießen und servieren.

Valentina Rendo am 15. August 2023