

Peperoni-Schweine-Hack-Steak mit gebackenen Kartoffeln

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Rosmarin	4 Zweige Thymian
1/8 l Milch	1 Brötchen	1 Peperoni
1 Zwiebel	1/2 Bund Petersilie	300 g Hackfleisch vom Schweinehals
1 TL scharfer Senf	1 Ei	1/2 TL Paprikapulver, scharf

Für die Kartoffeln den Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad/ Gas: Stufe 3) vorheizen. Kartoffeln gut abwaschen und in Viertel schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Eine angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und 2 Thymianzweige dazwischen legen und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen, bis die Kartoffeln weich sind. Für die Hacksteaks die Milch in einen Topf geben und erhitzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch übergießen. Die Peperoni entkernen und ganz fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen, pressen und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen. Petersilie und Thymian waschen, trocknen und fein hacken. Die Zwiebelmasse in eine Schüssel geben und mit Hackfleisch, Senf, Ei, Peperoni, Petersilie, Thymian und eingeweichtem Brötchen gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Hackfleischmasse Frikadellen formen und diese mit 1 EL Olivenöl bei kleiner Hitze in einer Pfanne langsam braten.

Vincent Klink Donnerstag, 24. Juli