

Hackfleisch-Schicht-Braten aus dem Ofen

Für 2 Personen:

300 g gemischtes Hackfleisch	300 g Kartoffeln	1 große Gemüse-Zwiebel (250 g)
1 kleine Zwiebel	200 g Champignons	1 große Tomate
2 EL Ajvar	Oregano, Basilikum	Salz, Pfeffer
Muskat, Pflanzen-Öl	100 g Käse	

Die Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden.

Für das Hackfleisch ca. 50 g von den Zwiebel-Scheiben klein hacken.

Die Pilze reinigen und in Würfel schneiden.

Den Käse reiben.

Die Tomate in Scheiben schneiden, so dass 6 Scheiben verwendet werden können.

Die kleine Zwiebel sowie Oregano, Basilikum hacken.

Oregano und Basilikum unter das Ajvar mischen.

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln, in kaltem Wasser die Stärke auswaschen, das Wasser mit einem Sieb abfiltern und die Raspeln mittels Handtuch ausdrücken.

Das Hackfleisch würzen und mit den Zwiebeln mischen; dann zwei gleiche Teile herstellen und auf einer Alu-Unterlage zwei, ca. 10 mm dicke, runde Hackplatten formen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Eine geeignete Auflauf-Form mit Öl einstreichen, die halben Zwiebel-Ringe darin verteilen, die Hackplatten darauf platzieren und diese mit dem vorbereiteten Ajvar bestreichen.

Mit einem Esslöffel Öl den Hack aus der kleinen Zwiebel ca. 2 min. anbraten, Pilze hinzufügen, 7 min. braten, salzen und pfeffern.

Die Pilze nun auf die Hackplatten schichten und mit jeweils 3 Tomaten-Scheiben bedecken, leicht würzen.

Die Kartoffel-Raspeln mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und zu gleichen Teilen auf die Tomaten-Scheiben schichten.

Den Hackschicht-Braten in den Backofen schieben.

Nach 45 min. die Hackplatten großzügig mit dem geriebenen Käse belegen und für weitere 10 min. bei 200°C backen.

NN am 05. Juli 2022