

Gefüllter italienischer Hackbraten



- **Küche:**Italienisch
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 1:30 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Noch auf der Suche nach dem perfekten “Sonntagsbraten”? Dieser italienische Hackbraten hat nicht viel mit Omas traditionellem Braten zu tun, sondern kommt mediterran gefüllt daher. Voller Aromen, mit einem Kräuter-Mozzarella-Kern und knusprigem Parma-Schinken. Durch die cremige Tomatensauce sehr geschmackvoll, dazu passt die verschiedenste Pasta (z.B. Bandnudeln, Tagliatelle).

Da fühlt man sich beinahe wie im Urlaub am Mittelmeer!

Zutaten

- 1 kg gemischtes Gehacktes, zerbröselt
- 8 - 10 Scheiben Parma Schinken
- 250 g klein gewürfelter Mozzarella gemischt mit 100 g getrockneten, gewürfelten Tomaten in Öl

(mit 1 Päckchen TK - ital. Kräuter oder Kräuter der Provence Kräutern gemischt)

- 850 ml stückige, ital. Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 ganze Eier
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt, mit etwas Salz gerieben
- 1 EL Senf
- 2 EL Öl
- 150 ml saure Sahne oder Creme fraiche
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen, das hohe Backblech ausfetten.

Schritt2

Das Gehackte mit den Eiern, Zwiebeln und Knoblauch, Senf, Salz, gehackter Petersilie, Pfeffer aus der Mühle und Rosenpaprika nach Geschmack zu einer glatten Fleischfarce verkneten.

Schritt3

Ein Stück Klarsichtfolie (24 x 24 cm) auslegen und die Fleischfarce glatt darüber verstreichen, dabei 2 cm am Rand frei lassen.

Schritt4

Die Mozzarella-Tomaten-Kräutermischung darüber verteilen und mit Hilfe der Klarsichtfolie aufrollen. Mit der Naht nach unten auf das Backblech heben und mit Öl einstreichen, etwas Gemüsebrühe angießen. Ca. 60 min. auf die mittlere Schiene schieben; 20 min. vor Garzeitende mit Parma Schinken belegen und knusprig werden lassen.

Schritt5

Heraus heben, warm halten und das Tomatenmark und die Tomaten zum Bratenfond geben. Mit der sauren Sahne oder Creme fraiche verkochen, etwas reduzieren lassen, abschmecken, zum Hackbraten reichen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-italienischer-hackbraten/>