Rezept

Gorgonzola-Hackbraten

Ein Rezept von Gorgonzola-Hackbraten, am 23.05.2025

Zutaten

2 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe
1 Handvoll	Basilikumblättchen
1	Ei (Größe M)
	Cayennepfeffer
2	Frühlingszwiebeln
60 g	Gorgonzola
250 g	gemischtes Hackfleisch
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eine ofenfeste Auflaufform, eine Reine oder eine kleine Kastenform mit 1 EL Olivenöl einstreichen.

2. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und fein hacken. Knoblauchzehe schälen und durch die Presse drücken oder fein hacken. Gorgonzola grob würfeln und Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden.

3. Die Käsewürfel und das Hackfleisch in einer Schüssel vermischen. Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Basilikum und Ei zugeben, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Alles noch einmal gut durchmengen.

4. Den Fleischteig entweder in die Form oder Reine geben und mit angefeuchteten Händen zu einem Laib formen oder in die Kastenform drücken. Mit übrigen Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 20 Min. braten.

5. Dann den Hackbraten aus dem Ofen nehmen, 2-3 Min. ruhen lassen, quer in nicht zu dünne Scheiben schneiden und servieren.