

Rezept

Hackbraten mit Ratatouille-Feta-Füllung

Ein Rezept von Hackbraten mit Ratatouille-Feta-Füllung, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 1 Zwiebel | 1 EL Olivenöl |
| 50 ml Milch | 1 Brötchen vom Vortag |
| 2 Eier (Größe L) | 1 EL Tomatenmark |
| 500 g gemischtes Hackfleisch | Salz |
| Pfeffer | 1 Aubergine |
| 1 Zucchini | je 1 rote und gelbe Paprikaschote |
| 4 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe |
| Salz | Pfeffer |
| 100 g Schafkäse (Feta) | 200 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe (Instant) |
| 200 g Kirschtomaten | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Für den Fleischteig die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten, dann herausnehmen.
2. Für die Füllung Aubergine, Zucchini und Paprika waschen, putzen und in ca. 1 1/2 cm große Würfel schneiden. 2 EL Öl im Schmortopf erhitzen und die Gemüswürfel darin anbraten. Knoblauch schälen und dazupressen, salzen und pfeffern. Ratatouille abgedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. schmoren. Abschmecken und kurz abkühlen lassen.
3. Für den Fleischteig die Milch erwärmen. Das Brötchen würfeln und in der Milch einweichen. Dann mit den angebratenen Zwiebeln, den Eiern, Tomatenmark und Hackfleisch gründlich vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Fleischteig zu einem länglichen Laib formen und in der Mitte längs eine tiefe Mulde eindrücken. Ca. ein Drittel der abgekühlten Ratatouille darin verteilen und den Feta darüberbröseln. Den Fleischteig über der Füllung gut zusammendrücken.
5. Das übrige Öl in einer Bratreine oder ofenfesten Pfanne erhitzen. Hackbraten vorsichtig hineinsetzen und 4-5 Min. rundum anbraten. Dann in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben, die Brühe angießen und den Braten in ca. 50 Min. goldbraun garen. Ab und zu mit Bratensaft beschöpfen.

6. Nach der Hälfte der Garzeit die Tomaten waschen, halbieren und mit dem übrigen Ratatouille-Gemüse neben dem Braten verteilen. Den fertigen Hackbraten in nicht zu dünne Scheiben schneiden und mit Sauce und Ratatouille servieren.