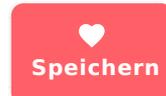


... > Menüart > Hauptspeise > Kartoffeln

Hackbraten mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Ofenkartoffeln



saftig, mit mediterraner Geschmacksrichtung

★★★★☆ 4.33 (19 Bewertungen)

9 Kommentare

🕒 30 Min. 📊 normal 📅 31.08.2009 📄 1028 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

750 g Hackfleisch, gemischt

1 Brötchen, trocken

100 g Tomate(n), getrocknet, ohne Öl

1 Zwiebel(n)

1 Knoblauchzehe(n)

10 g Butter

2 Ei(er)

75 g Parmesan, frisch gerieben

1 EL Petersilie, fein gehackt

1 TL Thymian, frisch

½ TL Rosmarin, frisch, sehr fein gehackt

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

3 Tomate(n), (Strauchtomaten)

250 g Mozzarella

800 g Kartoffel(n)

1 EL Öl

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
1028	62,43 g	68,60 g	39,76 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 30 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde

🕒 Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Brötchen und Tomaten getrennt in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln, in Butter andünsten, abkühlen lassen.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Brötchen ausdrücken, zerzupfen. Tomaten abtropfen lassen, fein schneiden. Beides mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln, Parmesan, Kräutern sowie den Eiern zum Hack geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, gut verkneten. Zu einem länglichen Laib formen, etwas flach drücken und auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Tomaten waschen, trocken reiben, grünen Strunk entfernen, in Scheiben

schneiden. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Beides im Wechsel schuppenförmig auf den Hacklaib legen, salzen und pfeffern.

Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca. eine Stunde braten.

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln. In einem Gefrierbeutel mit dem Öl gründlich mischen. Nach 20 Minuten Garzeit um den Hackbraten legen. Nach Ende der Garzeit salzen.

Dazu passt entweder ein gemischter Salat oder mediterranes Gemüse.

Rezept von

ars_vivendi

Weitere Rezepte von ars_vivendi

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

05.09.2019 19:27

angelika1m

Hallo,
das ist ein herrlicher Hackbraten, saftig und fein gewürzt. Die Backzeit kam genau hin. Das wird ein sehr großes Teil. Die Kartoffeln (überwiegend festkochende) habe ich jedoch gleich mit auf das Blech gelegt. Sehr, sehr lecker !
LG, Angelika

Antworten

14.02.2016 17:57

laurinili

Hallo,

ich habe die Kartoffeln mit Champignons und Zwiebeln noch vermischt, und so war das Gemüse gleich mit fertig.
Sehr lecker und gar nicht zu trocken, wie es mir leider immer mal wieder bei Hackfleisch vorkommt.

LG Laurinili

Antworten

17.12.2015 19:15

DieRomanta

Hallöle

Ich habe den Hackbraten gestern zum Kartenspielen gemacht.Er ließ sich super

vorbereiteten!ich habe nur noch etwas Zucchini,Paprika und Zwiebeln
dazugegeben.....Es war superlecker...
Dankeschöööön für das tolle Rezept

Evi

Antworten

24.11.2013 12:04

Gelöschter Nutzer

Huhu....

Ein wirklich leckeres Rezept für einen Hackbraten mediterraner Art.
Ich habe den Hackbraten noch auf einen schmalen Riegel Fetakäse gelegt.

Liebe Grüße
Ritchie

Antworten

16.10.2013 20:01

Sigrilila

Hallo ars_vivendi,
danke für das Super Rezept. Das habe ich nach dem Essen sofort zu meinen
Lieblingsrezepten gespeichert. Einfach genial

Antworten

17.08.2013 18:30

nicölschen

Das Rezept ist der Knaller!!!!
Wir haben den Hackbraten schon mehrere Male gemacht, da er uns (meinem
Mann und meiner Tochter) so gut schmeckt.
Es ist super einfach. Einfach alles in den Backofen und drauf freuen, dass es
fertig wird ;-) !

Die Kartoffeln habe noch mit etwas Olivenöl beträufelt und in etwas Mehl
geschwenkt. Dann bildet sich eine leichte Kruste darauf. Wahlweise kann man

auch noch ein paar Kräuter dazu geben.

Also bei uns gibt es das Gericht mit Sicherheit noch das ein oder andere Mal.

Danke dafür!
LG Nicole

Antworten

22.03.2012 11:21

Phannii

Habe heute den Hackbraten gemacht, und es war sehr, sehr lecker!
Die Kartoffeln habe ich allerdings noch mit etwas Paprika, Pfeffer, Salz und Knoblauch gewürzt (einfach mit ins Öl gerührt) Dazu habe ich noch 2 Paprika geviertelt und 2 Tomaten halbiert, die auch in der Öl-Gewürz-Mischung geschwenkt und mit dazu aufs Blech getan, damit wir noch etwas Gemüse dazu hatten. Es war super!!!

Antworten

13.10.2009 12:51

ars_vivendi

Hallo Uwe,

es freut mich, dass Dir der Hackbraten schmeckt und auch bei der Zubereitung alles geklappt hat! Ein bisher noch nicht freigegebenes Foto befindet sich in meinem Album "Essen und Trinken".

Danke für Deinen Kommentar mit dem Haferflocken-Hinweis, die Superbewertung und die Weiterempfehlung!

Gruß Alex

Antworten

13.10.2009 09:40

starter

Hallo ars_vivendi

tolles Rezept, schmeckt sehr gut und ist leicht zuzubereiten, auch für mich als (Koch)Anfänger.

In ermangelung von trockenen Brötchen habe ich Haferflocken dazugetan, dafür etwas Wasser vom Tomaten aufweichen hinzugefügt, kann ich wärmstens empfehlen!!

MFG

Uwe

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

Zum Newsletter anmelden

Wir sind für Dich da

FAQ

Live Rezeptsuchen

fettleber rezepte, franzbrötchen rezepte, kalbsbäckchen rezepte, karttofelsalat rezepte, kokosöl rezepte, lachspfanne rezepte, mascapone rezepte, möhre rezepte, ratatouille rezepte, schokoglasuren rezepte

© 1998-2021 Chefkoch GmbH