



## Italienischer Hackbraten mit Gemüse

Ich liebe diesen Hackbraten. Er lässt sich gut vorbereiten und in den Ofen schieben. Während der Hackbraten im Ofen ist, lassen sich die Beilagen in aller Ruhe zubereiten.

### Zutaten für 4 – 5 Personen

Je 1 rote und gelbe Peperoni (Paprika)  
2 Scheiben Toastbrot  
50 ml Milch  
1 Bund glattblättrige Petersilie  
1 Schweinsbratwurst (100-150 g)  
600 g Hackfleisch  
1 Ei  
3 Esslöffel geriebener Parmesan  
Salz, Pfeffer, edelsüßer Paprika nach Bedarf  
etwas Olivenöl zum Bestreichen  
2-3 Stangen Lauch  
400 g Cherrytomaten (Cocktailtomaten)  
50 ml Fleischbrühe

### Zubereitung

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Peperoni (Paprika) waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Vierteln, entkernen, Scheidewände herausschneiden und Peperoni mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofenblech möglichst weit oben einschieben und bei 220 Grad backen. Die Peperonihaut sollte schwarze Blasen bekommen. Geröstete Peperoni aus dem Ofen nehmen. Vorsichtig mit einer Zange die Peperoni in einen Beutel geben und dieser gut verschliessen. Ca. 5 – 10 Minuten auskühlen lassen. Dieses Vorgehen hilft, damit ihr danach die Haut besser ablösen könnt.



Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren.

Während die Peperoni rösten, die Kruste der Brotscheibe dünn wegschneiden und das Brot in kleine Stücke zupfen. Milch erwärmen und über das Brot träufeln. Das ganze ca. 10 Minuten stehen lassen. Sobald die Flüssigkeit aufgezogen ist, das Brot mit einem Messer fein hacken und in eine Schüssel geben.

Petersilie hacken. Bei der Schweinsbratwurst die Haut entfernen bzw. das Fleisch aus der Haut herausdrücken. Hackfleisch, enthäutete Schweinsbratwurst, Ei und Käse zum Brot in die Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, gut vermischen.

Eine Ofenform vorbereiten. Ich verwende gerne die Ofenform Ultra Pro von Tupperware, denn dazu habe ich einen Deckel um die Form während der Kochzeit zuzudecken. Natürlich gehen auch andere Formen, ihr müsst einen passenden Deckel dazu haben.

Peperoni aus dem Beutel nehmen und die schwarze Haut entfernen. Die Peperoni in dicke Streifen schneiden und farblich getrennt beiseite stellen.

Ofenform leicht mit Olivenöl einpinseln. 1/3 der Hackfleischmischung in die Form geben und flach drücken. So ca. zu einer Länge von ca. 25 cm formen. Gelbe Peperonistreifen auf das Fleisch verteilen. Das zweite Drittel Hackfleisch auf die Peperoni legen und nochmals flach drücken und in die Länge formen. Die roten Peperoni darauf verteilen. Das letzte Drittel Hackfleisch darüber verteilen. Am Schluss soll es wie einen Hackbraten aussehen.



Lauch rüsten, waschen und in grobe Stücke schneiden. In die Form um den Hackbraten legen. Cherrytomaten (Cocktailtomaten) waschen und um den Hackbraten legen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Die Brühe darüber verteilen und den Deckel verschliessen.

Das Blech mit dem Hackbraten in die Mitte des 200 Grad heissen Ofens einschieben und den Hackbraten etwa 45 Minuten garen.

