

## *für Gäste: Hackbraten mit Mozzarella und Zucchini-Tomatensosse*

### *La Mise en Place:*

**1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 4 getrocknete Tomaten in Öl, 5 entsteinte schwarze Oliven, 4 Zweiglein Oregano, 1 Bund Basilikum, 1 Mozzarella di bufala, 250 g Hackfleisch vom Rind, 2 Eigelb, Paniermehl, Pfeffermühle, 2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe, 1 kleiner Zucchini, 5 entsteinte grüne Oliven, Olivenöl, 1 mittlere Dose Pelati, 1 Prise Chiliflocken**

### *Die Vorbereitung:*

Zwiebel und Knoblauch fein, Tomaten und Oliven grob hacken. Die Blättchen des Oregano und des Basilikums zerzupfen. Mozzarella in Scheiben schneiden. Hackfleisch mit Eigelb, Zwiebel-Mischung, Tomaten, Oliven und Oregano in eine Schüssel geben und mit Paniermehl zu einem glatten Teig verkneten. Mit Pfeffer bestreuen. Einen Bogen Backpapier auslegen und die Hackmasse darauf zu einem Rechteck verstreichen. Den Fleischteig mit Basilikum und Mozzarella belegen, dabei einen 2 cm breiten Rand aussparen. Hackmasse mithilfe des Backpapiers zu einer strammen Rolle aufrollen. Das Ganze in einem Bräter mit Deckel setzen und verschliessen. In den Ofen schieben. Schalotten und Knoblauch in Würfelchen schneiden. Zucchini und grüne Oliven ebenfalls in Würfel schneiden.

### *Die Zubereitung am Herd:*

In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zucchini, Schalotten und Knoblauch bei mittlerer Hitze andünsten. Alles mit Pelati löschen. Chiliflocken zugeben und die Sosse bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln.

### *Das Backen:*

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 60 Minuten. Nach der Hälfte der Garzeit den Deckel entfernen.

### *Die Vollendung:*

Braten aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Oliven zur Sosse geben und mit Pfeffer bestreuen. Zum gefüllten Hackbraten servieren.

