

Ein Rezept von gaumenschrei.de

Hack, Lauch, Tomate

Immer wieder nutze ich gerne den Ofen. Ach, das habt Ihr auch schon bemerkt? Und so habe ich mir auf der Suche nach einem weiteren Ofengericht folgendes ausgedacht.

Hackfleisch mit Kräutern, klein gewürfelten Zwiebeln, geriebenem Parmesan, etwas Senf und natürlich Salz vermischen. Knoblauch muss natürlich auch immer dran. Die Lauchstange schneide ich in 4 Zentimeter kurze Stücke und dann an einer Stelle bis zur Mitte aufschneiden. So entstehen schöne Scheiben. Die Scheiben ziehe ich nun etwas auseinander, so dass eine Fläche entsteht, auf der ich das Hackfleisch verteile. Nun das Ganze aufrollen und aufrecht in eine Auflaufform stellen.

In einem Topf Zwiebeln, klein gehackte Paprika, Kräuter, Knoblauch und Tomatenwürfel anschwitzen. Da ich noch Lauch über habe, kommt der auch in Scheiben dazu. Mit Polpa, also gehackten Tomaten aus der Dose, übergießen und heiß werden lassen.

Champignons klein schneiden und zwischen den Röllchen und die Tomatensoße darüber verteilen und im Ofen bei 200 Grad ca. 30-40 Minuten garen. Kurz vor Ende der Garzeit den Mozzarella über dem Gargut verteilen und bei Oberhitze oder angeschaltetem Grill schmelzen und etwas braun werden lassen. Der gewaltige Duft der durch die Küche wabert macht Appetit.

Dazu passt ein frisches Ciabatta oder ein dunkles Bauernbrot.

Zutaten:

- Hackfleisch, ich nehme immer gerne gemischtes
- Lauchstangen
- Zwiebeln
- Knoblauch
- Kräuter frisch und für das Hack gehen auch sehr gut gefrorene
- Senf
- Parmesan
- rote Paprika
- Champignons
- Mozzarella

Mahlzeit!

gaumenschrei.de