

Hackbraten mit Tomatenreis

Hackbraten:

750 g Hackfleisch
3 Eier
5 EL Paniermehl
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Kugel Mozzarella
1 Paprikaschote
1,5 EL Senf
2 TL Majoran
1 EL italienische Kräuter
1 EL Gemüsebrühepulver
1 TL Currypulver
1 TL Paprikapulver scharf
Pfeffer

Reis:

250 g Reis, parboiled
800 g passierte Tomaten
200 g Sahne
200 g Milch
1 EL Gemüsebrühepulver
1 EL italienische Kräuter
Salz & Pfeffer



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Mozzarella und Paprikaschote in kleine Würfel schneiden.

Für den Hackbraten Zwiebel und Knoblauchzehe(n) fein würfeln und mit allen anderen Zutaten für den Hackbraten vermengen.

Einen Hackbraten formen und in den Ofenmeister legen.

Für die Soße passierte Tomaten, Sahne und Gewürze gut miteinander vermischen, Reis seitlich neben dem Hackbraten einfüllen. Die Soße darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen mit Deckel bei **200 Grad Ober-/Unterhitze**
1 Stunde und 15 min. garen lassen.

Anschließend Deckel abnehmen und weitere **20 min.** ohne Deckel kochen lassen.