

Mediterraner Hackbraten mit Oregano-Kartoffeln

Köstlichkeiten aus dem Ofen

Für den Fleischteig die Brötchen einweichen. Inzwischen das Hackfleisch mit der gehackten Zwiebel, Ei und Parmesan vermengen. Die Brötchen sorgfältig ausdrücken, in kleine Stücke zerrupfen und mit der Hackfleischmasse vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen.

Für die Füllung die Paprika, Oliven und den Schafskäse würfeln und vermischen.

Den Fleischteig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie gut 1,5 - 2 cm dick ausrollen und mit der Schafskäsemischung bestreuen. Dabei an den Rändern je etwa 2 cm freilassen. Nun mit Hilfe der Folie von der kurzen Seite aus vorsichtig aufrollen. Dazu den Rand einklappen und dann die Folie vorsichtig nach oben ziehen, so dass sie die Rolle praktisch von alleine aufrollt. Das obere und untere Ende etwas eindrücken.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in feine (max. 1 cm) Spalten schneiden.

Ein Blech mit Olivenöl einfetten und in die Mitte die Hackfleischrolle legen. Außenrum die Kartoffelpalten verteilen und diese mit Salz, Pfeffer und dem Oregano bestreuen und noch mal etwas durcheinander mängen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Schinkenscheiben so um die Hackfleischrolle legen, dass sie die Oberfläche komplett abdecken. Die Ränder vorsichtig unter den Braten schieben.

Das Blech mit Braten und Kartoffeln nun für etwa 35 - 45 min in den Ofen schieben.

Die Kartoffeln dabei gelegentlich wenden und nachsehen, dass der Braten nicht zu dunkel wird auf der Oberfläche - in diesem Fall etwas Alufolie darüber legen.

Am besten noch mit einem frischen Salat servieren!

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Koch-/Backzeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 1 Stunde 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad normal



Zutaten für 4 Portionen:

2 kleine Brötchen

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel(n), gehackt

1 Ei(er)

4 EL Parmesan, geriebener

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Für die Füllung:

1 Paprikaschote(n), rot

1 Glas Oliven, ohne Stein

1 Pck. Schafskäse

150 g Schinken, roh

800 g Kartoffel(n)

2 EL Olivenöl

1 EL Oregano, gerebelt

Salz und Pfeffer

einige Butterflöckchen

Rezept von: alina1st