



## Sommerliche Hackfleischvarianten

### Zutaten

(für 4 Personen)

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Fleischtomaten
- 125 g Schafskäse
- 8 Riesenchampignons
- 2 Frühlingszwiebeln
- 150 ml Sahne
- 150 g Schmelzkäse
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 8 dünne Scheiben geräucherter Schweinebauch
- ½ Bund Petersilie
- Salz, Pfeffer

Fett für die Auflaufform



- 300 g Reis
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Öl
- 1 Dose gewürfelte Tomaten
- ca 400 ml Gemüsebrühe
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zucchini
- 4 Tomaten
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 400 g Hackfleisch gemischt
- 1 Zwiebel
- etwas Butter
- 1 Ei
- etwas Paniermehl
- 2 EL Petersilie gehackt
- Thymian nach Geschmack
- 1 Zitrone (davon den Abrieb)
- Salz, Pfeffer, Chiliflocken
- Öl zum Braten

*Zu beiden Gerichten passt Salat in allen Varianten.*

### Zubereitung



#### Gefüllte Champignons mit Käsesauce

Die Champignons putzen und von den Stielen befreien. Die Tomate fein würfeln, die Champignonstiele ebenfalls klein hacken. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Das Gemüse mit Paprika, gehackter Petersilie und Salz zum Hackfleisch geben. Den Schafskäse dazubröckeln und die Masse mit einem Schuss Wasser gut durchmengen. Die Champignons mit der Masse füllen und jeweils mit einer Scheibe Schweinebauch umwickeln. In die gefettete Auflaufform stellen. Den Schmelzkäse in der Sahne bei geringer Hitze schmelzen lassen und um die Champignons gießen. Im Ofen bei 180°C 45 Minuten backen, nach 15 Minuten mit Alufolie abdecken.

#### Zuccini-Tomaten-Reis mit Hackbällchen

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Zusammen mit dem Reis in Öl anschwitzen. Dosentomaten und Thymianblättchen hinzufügen, mit einem Teil der Brühe ablöschen (nicht alles auf einmal zugeben, da der Flüssigkeitsanteil bei den Tomaten sehr unterschiedlich ist). Zucchini in kleine Würfel schneiden. Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch ebenfalls würfeln. Das Gemüse 5 Minuten vor Garenden unter den Reis mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In der Zwischenzeit für die Hackbällchen die klein gewürfelte Zwiebel in etwas Butter andünsten, nicht bräunen. Abkühlen lassen, dann mit Hackfleisch, Ei und Paniermehl mischen. Petersilie, Thymian und Zitronenabrieb zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.

fotolia.com





## Zutaten

(für 4 Personen)

- 1 Ei
- 225 g Mehl
- 100 g Butter
- 1 EL Wasser, (Eiswasser)
- 400 g Hackfleisch gemischt
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Mangold, (geputzt und grobe Stiele entfernt)
- 250 g Cocktailtomaten
- 250 g Ricotta
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 2 EL Mandeln, gerieben
- 75 g Käse, gerieben
- Öl

## Zubereitung

### Hackfleisch-Mangold-Törtchen

Aus Mehl, Ei, Butter, Salz und eiskaltem Wasser einen Mürbeteig herstellen, die 12 Mulden eines Muffin-Blechtes (ungefettet, als Ersatz kleine feuerfeste Förmchen) damit auskleiden, kühl stellen. Mangold in sprudelndem Wasser 3 Minuten blanchieren, grob hacken, gut abtropfen lassen. Das Hackfleisch, die gewürfelte Zwiebel und die kleingehackten Knoblauchzehen in Öl anbraten. Die Cocktailtomaten vierteln und zusammen mit dem Mangold zum Fleisch geben, so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Ricotta unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. etwas Tomatenmark pikant abschmecken. Etwas abkühlen lassen und in die Förmchen füllen. Den Käse mit den Mandeln vermischen, kuppelförmig über die Törtchen verteilen, mit den Händen etwas andrücken.

Bei 180°C ca. 30 Minuten überbacken bis die Kruste goldbraun wird. Gegebenenfalls nach 20 Minuten kleine Butterflöckchen auflegen.

*Schmeckt warm und kalt mit Salat zum Sattessen, als Vorspeise oder als Bestandteil eines Buffets.*

*Guten Appetit !*



**Bei uns isst alles Bio.**

Alle Rezepte kommen von unserer Hoflieferant-Köchin – mit Liebe und Sorgfalt erprobt und zusammengestellt.

