

# Horst Lichter | Mit Büffel-Mozzarella gefüllter Hackbraten in Kartoffel-Kruste

---

## Zutaten für 4 Personen:

- 2 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel
- 1 Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 300 g Büffel-Mozzarella
- 750 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind, halb Schwein)
- 1 Bund Petersilie
- 2 Eier
- 2 TL mittelscharfer Dijon-Senf
- 400 g festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebel schälen und fein würfeln, Petersilie fein hacken.

Zucchini in feine dünne Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, die Zucchinistreifen darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach dem Anbraten wieder herausnehmen.

Büffel-Mozzarella in grobe Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit Eiern, Salz, Pfeffer, Senf, Petersilie und Zwiebelwürfel vermengen. Die Brötchen gut ausdrücken, ebenfalls unter die Hackmasse geben und alles durchkneten. Die Fleischmasse halbieren und eine Hälfte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Zucchinistreifen und Büffel-Mozzarella darauf verteilen. Nun die restliche Hackmasse darüber geben, gut andrücken und zu einem Laib formen.

Kartoffeln schälen, grob reiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse locker auf dem Hackbraten verteilen und dann etwa 30 Minuten im Ofen backen.

*Rezept: Horst Lichter*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 17.03.2007*

*Prominenter Gast: Claudia Roth*