

Mozzarella-Hackbällchen-Auflauf

2

Personen

ca. 30
Minuten

2 EL Butter
1 Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen
1 gelbe Paprikaschote
250 g Hackgrundmasse
(siehe Grundregel Hackfleisch
Seite 191)
250 g Mini-Mozzarellakugeln
150 g Kirschtomaten am
Strauch
Salz
grob gemahlener schwarzer
Pfeffer

Dieses Gericht ist so einfach, aber auch so lecker, wie es der Name schon verspricht. Es ist sensationell schnell vorbereitet und bietet an einem Abend mit Freunden auch dem Gastgeber die Möglichkeit, an Gesprächen teilzuhaben, da keine stundenlangen Vorbereitungen für ein leckeres Gericht notwendig sind.

Eine feuerfeste Auflaufform mit 1 EL Butter auspinseln. Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Beides in der restlichen Butter bei milder Hitze so anschwitzen, dass sie keine Farbe nehmen. Die Paprikaschote in gleichmäßige Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Alles einmal durchschwenken und auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Aus der Hackfleischmasse Bällchen in der Größe der Mozzarellakugeln formen. (Hierbei möglichst sorgfältig arbeiten, denn der Clou des Gerichtes besteht darin, dass Mozzarella, Hack und Kirschtomaten alle gleich groß sein sollen!) Anschließend werden die Hackfleischbällchen, die Mozzarellakugeln und die Tomaten nach einem beliebigen Muster in die Auflaufform gesetzt (schön sind ein Schachbrettmuster oder eine Spirale). Anschließend den Auflauf in den auf 220°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) stellen und in ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Zum Anrichten

Einfach die Form auf den Tisch stellen und jeder bedient sich selbst. Als Beilagen eignen sich ein schönes Baguette oder ein herzhaftes Mehrkornbrot.

Tipp

Das ist nur das Grundrezept. Das Gericht kann problemlos individuell variiert werden. Versuche zum Beispiel einmal die Zugabe von Kaperen oder Oliven oder von Kräutern wie Basilikum. Wenn Du es gerne etwas schärfer bevorzugst, verwende Chili. Auch Pilze der Saison eignen sich gut. Der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Als Variante können auch gehackte Kräuter in etwas Olivenöl separat dazu gereicht werden.

