

Hackauflauf bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Zwiebel, 125 gr Mozzarella, 12 Scheiben Toastbrot, 600 gr gemischtes Hackfleisch, 375 ml Milch, 4 Eier, 1 Teelöffel geriebene Zitronenschale, 1 Bund Petersilie, 8 Tomaten, 2 Esslöffel Olivenöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Prise Paprikapulver (edelsüß).

Die Vorbereitungen:

Zwiebel abziehen, fein würfeln. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Mozzarella grob würfeln. Petersilie abbrausen, Blättchen abzupfen und hacken. Die Toastbrotsscheiben rösten.

Die Zubereitung:

Minuten krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Milch und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale würzig abschmecken. Petersilie untermischen. Gefettete Auflaufform mit 6 Scheiben Toastbrot auskleiden, die Hälfte der Tomaten darüber legen und mit der Hälfte des Mozzarella bestreuen. Etwas Eiermilch darüber gießen. Mit den übrigen Zutaten genauso verfahren. Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° (Gas Stufe3) ca. 20 Minuten backen. Nach Belieben mit Petersilie garnieren.