

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### MEDITERRANE HACKFLEISCHTORTE

#### Zutaten:

250G	Zucchini, Peperoni Brunoise, Oliven, Getrocknete Tomaten
1 Stück	Zwiebel
200 g	Kartoffeln
100g	gewürfelter Speck (bei Vegi-Variante weglassen)
2 EL	Öl, Salz, Pfeffer
1 EL	getrockneter oder frischer Majoran, Rosmarin sowie Kräuter nach Geschmack
600 G	Hackfleisch Rind, Gemischt oder Kalb
2-3 Stück	Eier (je nach Verbindung)
2 EL	Butter
150 g	Crème Fraîche
2-3 EL	Nature-Joghurt
1 TL	Zitronensaft
nach Belieben	Frischer Majoran

#### ZUBEREITUNG:

Karotten und Kartoffeln schälen. Die Karotten in kleine Würfel schneiden (wenn Sie Lust haben, können Sie auch noch 1-2 Stück Äpfel darunter raffeln). Die Kartoffeln auf der Mandoline (oder Hobel) in dünne Scheiben schneiden.

Speck (kann auch weggelassen werden – gibt aber eine etwas kräftigere Note), Karotten-Mischung sowie Zwiebeln in einer heissen Pfanne anbraten. Nach Lust und Laune würzen.

Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Form einfetten. Hackfleisch mit dem Gemüse-Fleisch-Mix und den Eiern zu einem glatten Teig verkneten und in die Form füllen.

Mit den Kartoffelscheiben dachziegelartig bedecken, Butter in Flöckchen darauf verteilen. Hacktorte im Ofen ca. 30-40 Min. backen.

In der Zwischenzeit die Crème Fraîche mit dem Joghurt verrühren, mit Zitronensaft- und Abrieb, Salz und Pfeffer würzen.

Nach dem Backen Torte herausnehmen und in Stücke schneiden. Nach Belieben mit frischem Majoranblättchen garnieren und mit dem Dip (und bei grossem Hunger mit Ofenkartoffeln) servieren.

Sollte noch was übrig sein – schmeckt die Torte auch kalt köstlich. Super geeignet auch für Partys oder für ein Picknick.

#### Tipp:

Rezept für eine 1 Tarte- oder Springform (26cm) Ergibt ca. 6-8 Portionen.

#### Flüssigkeit in der Form?

Wenn Hackbraten in einer Form gebacken wird, kann sich am Boden Flüssigkeit bilden. Deshalb sollte das Backgefäss absolut dicht sein. Legen Sie im Zweifelsfall ein grosses Stück Alufolie unter die Form, so bleibt der Ofen sauber. Backpapier in der Form saugt zudem nur einen Teil der Flüssigkeit auf. Ein Zuviel nach dem Backen einfach abschöpfen oder abgiessen.