



## Hackfleischwähe mit Tomaten und Mozzarella (Lammfleisch)

Da greifen bestimmt auch Gäste gerne zu: Eine pikante Wähe mit Lammhackfleisch und reichlich Zwiebel, gewürzt mit Peperoncino, Knoblauch und Kräutern, zudem belegt mit Tomatenscheiben und Mozzarella. Mit einem Guss aus Ei und Sauerrahm wird sie bestimmt auch nicht trocken. Zusammen mit Salat ein herzhaftes Gericht für alle Tage. Natürlich ist dazu auch Rindshackfleisch oder gemischtes Hackfleisch geeignet, es sollte aber nicht zu mager sein.

### Zutaten (Backblech ø20cm, 2-3 Portionen)

280g	Lammhackfleisch
1	Zwiebel ca. 100g
2	Knoblauchzehen
1	handvoll glatte Petersilie
2Tl	Oregano getrocknet
1/2	Peperoncino
1	runder Kuchenteig
2El	Paniermehl
5	Piccadilly-Tomaten
100g	Mozzarella
2	Eier
40g	Sauerrahm
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel hacken, Petersilie eher grob hacken, Knoblauch klein würfeln. Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne entfernen, Schote zu feinen Streifen schneiden.

Zwiebel in Bratbutter andünsten bis sie leicht braun wird. In eine Schüssel geben.

Nochmals etwas Bratbutter in die Pfanne geben, bis zum Rauchpunkt erhitzen, das Hackfleisch klümpchenweise zugeben und kurz und scharf anbraten. Hackfleisch zur Zwiebel geben.

Hackfleisch portionenweise anbraten, damit es kein Saft zieht.

Peperoncino, Knoblauch, Petersilie und Oregano zum Hackfleisch geben und mit einer Gabel gut vermischen, dabei mit Salz und eventuell Pfeffer abschmecken.

Teig auf ein ausgebuttertes Backblech legen, Boden mit einer Gabel dicht einstechen und mit Paniermehl bestreuen.

Hackfleisch locker auf dem Teig verteilen. Ei und Sauerrahm verquirlen, leicht salzen und über das Hackfleisch giessen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Tomaten zu dünnen Scheiben schneiden und auf die Wähe legen. Mit wenig Salz bestreuen. Mozzarella zu kleinen Würfeln schneiden und über die Tomaten streuen.

Wähe im unteren Drittel des Ofen 35-40 Minuten backen.









