Lust auf beef?

Natura-Beef-Hamburger-Ratatouille-Türmchen

Was für ein langes Wort! Aber das Rezept gibt gar nicht so viel Arbeit. Und Hamburger lassen sich natürlich auch anders servieren, zum Beispiel traditionell im Brötchen für die Kleinen und mit Ratatouille-Türmchen für die Grossen.

(Foto: ninamattli.ch)

Zutaten für 4 Personen

- 400g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Büschel Petersilie
- 1 Ei
- 1 EL Paniermehl
- Fleischgewürz
- 1 EL Bratbutter

Für das Ratatouille-Türmchen

- 1 Aubergine
- 1 Zucchetti (wenn möglich etwa 7cm Umfang)
- 2 grosse Fleischtomaten
- Salz und Pfeffer
- 200g Mozzarella
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben. Ei und Paniermehl beifügen, kräftig würzen und gut kneten.

Aus der Masse 4 Hamburger formen und in der heissen Bratbutter beidseitig je etwa 3 Minuten braten, herausnehmen und warmstellen.

Aubergine, Zucchetti und Tomaten in je 8 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella ebenfalls in 8 Scheiben schneiden.

Auberginen- und Zucchettischeiben beidseitig kurz im heissen Olivenöl braten.

Je eine Scheibe Aubergine, Zucchetti, Tomate, Mozzarella und den Hamburger aufeinanderlegen. Darauf wieder je eine Scheibe Aubergine, Zucchetti, Tomate schichten und schliesslich mit einer Scheibe Mozzarella abschliessen. Das Türmchen mit einem Holzspiess fixieren.

In eine gebutterte Gratinform legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten überbacken.

Dazu passen Trockenreis oder Blattsalat. Oder eben: Brötchen.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im Webshop von Mutterkuh Schweiz