



Hackbraten toskanische Art

Zutaten

- 25 g Steinpilze, getrocknet
- 50 g Pancetta
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe(n)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 25 g Semmelbröseln
- 400 g Tomaten a.d. Dose
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 ml Weißwein
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Knoblauchzehe(n) schälen und durchpressen.
3. MAGGI Fix für Hackbraten in Wasser einrühren. Hackfleisch, Parmesan, Pancetta, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und gut mischen. Hackfleischmasse zu einer länglichen Rolle von ca. 8 cm Durchmesser formen. In Semmelbröseln wälzen und gut andrücken.
4. Tomaten abgießen, dabei den Saft auffangen und die Tomaten klein schneiden. Steinpilze ebenfalls abgießen und das Einweichwasser auffangen.
5. In einem Bräter THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Den Hackbraten von allen Seiten darin anbraten. Weißwein zugießen und etwas einkochen lassen. Tomaten samt Saft, Pilzen und 4 EL Einweichwasser zugeben. Zugedeckt im Backofen ca. 50 Min. garen. Die letzten 20 Min. offen braten. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Den Hackbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Dazu schmecken Pappadelle (breite Bandnudeln).

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	548 kcal
Fett	35 g
Protein	36 g

🕒 75 Minuten

⊕ 4 Portionen