

Hackfleischkuchen mit Mozzarella

Zutaten:

- 3 kg Gehacktes halb & halb
- 3 Gläser Champignons
- 3 Paprika
- 3 Mozzarella
- 3 große Tomaten
- 3 Packungen Feta
- 1 kleine Flasche Ketchup
- 2 eingeweichte Toastscheiben
- 1 mittelalten Gouda
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Salz

Dieses Rezept bezieht sich auf ein handelsübliches Kuchenblech.

Das Hack mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, den eingeweichten Toast und den kleingeschnittenen Feta darin verkneten.

Nun auf das eingefettete Blech diese Masse gleichmäßig darauf verteilen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen bei Ober-Unterhitze backen lassen.

In der Zwischenzeit die Pilze abgießen, die Tomaten, Paprika und den Mozzarella in Streifen schneiden. Nach dem ersten garen die restlichen Zutaten verteilen und zu guter Letzt den Gouda mit einer Reibe auf dem Blech verteilen.

Nach weiteren 20 Minuten im Backofen ist der Hackfleischkuchen fertig.

