

HAMBURGER- RATATOUILLE- TÜRMCHEN

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

- 1 grosse Aubergine
- 1 Zucchini (wenn möglich etwa 6-7 cm Umfang)
- 2 grosse Fleischtomaten
- Salz und Pfeffer
- 200 g Mozzarella
- 3 El Olivenöl



-
- 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, Zucchini 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, Zucchini, Tomate, Mozzarella und den Hamburger aufeinanderlegen.
 - Darauf wieder je eine Scheibe Aubergine, Zucchini, 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 ein Blattsalat

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.