

{ RECEPT VOOR Italiaans gehaktbrood }

Aantal pers.: 4 à 5

Temperatuur: 180 graden

Vorbereiding: max. 30'

Bereidingstijd: 50 à 55'

INGREDIENTEN:

- ong. 1 kg gehakt
- 2 uien
- 1 paprika
- 1 lookteentje
- 1 tl oregano
- 1 tl basilicum
- 1 tl peterselie
- 1 à 2 eieren
- 3 el paneermeel
- 300 gr mozzarella
- passata
- parmesaan

BEREIDING:

- Snij de uien en de paprika en stook deze enkele minuten totdat ze bijna gaar zijn. Vergeet er het (ondertussen) geperste lookteentje niet bij te doen ;)
- Doe het gehakt in een grote mengkom en doe daar de kruiden, de eieren, het paneermeel, 100 à 150 gr van de in stukjes gesneden mozzarella en de groentjes bij.
- Kneed alles goed totdat het een beetje 'vast' wordt.
- Maak dan een 'broodje' van je gehaktmengeling en leg dit in een beboterde ovenschaal. Doe er nog wat passata over en zet het in de oven (180 °C).
- Haal het 10 minuutjes voor het einde uit de oven en leg er de overige mozzarella (in schijfjes) op, doe er nog een heleboel passata over en bestrooi met zoveel parmesaanse kaas als je wilt!