

Kohlrabi Hackplätzli

4 Hackplätzli, je ca. 100 g
Bratbutter

Belag:

1 kleiner Kohlrabi, ca. 200 g, in dünne Scheiben gehobelt

Butter zum Dämpfen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Büffel-Mozzarella, ca. 125 g, in 4 Scheiben geschnitten

2 Zweiglein Oregano, Blättchen abgezupft

Oregano zum Garnieren

Die Hackplätzli in Bratbutter beidseitig je 1-2 Minuten braten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form geben.

Für den Belag die Kohlrabischeiben kurz in Butter andämpfen, würzen. Gemüse auf dem Fleisch verteilen, mit Büffel-Mozzarella und Kräutern belegen. In der oberen Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 5-8 Minuten überbacken. Mit Pfeffer bestreuen, garnieren.

Statt Kohlrabi je nach Saison Spargeln, Rübli, Zucchini, Tomaten etc. verwenden. Dazu passen Risotto, Kartoffeln oder Reis und Salat.

Das Team von



wünscht Ihnen guten Appetit!