

Reis-Auflauf mit Hackfleisch

Für 4 Personen

Zubereitungszeit ca.

1	EL	Olivenöl
1		Zwiebel
400	g	Hackfleisch
150	g	Tiefkühlerbsen
4	dl	Pizzasauce
300	g	Reis
3		Eier
50	g	Käse
2	EL	Paniermehl
200	g	Mozzarella
2	EL	Sprizenz

Öl in einer Pfanne erhitzen und gehackte Zwiebel, Hackfleisch, Salz und Pfeffer braten, bis das Fleisch durch ist. Erbsen und die Hälfte der Pizzasauce dazugeben und für 10 Minuten köcheln lassen.

Gekochten Reis, Eier, Käse und 120 ml Pizzasauce in einer Schüssel mischen.

Eine Backform fetten und mit Paniermehl auskleiden. Mit der Hälfte der Reismischung den Boden bedecken. Das Fleisch darüber geben und mit 100 g geriebenem Mozzarella bestreuen.

Mit dem Rest der Reismischung bedecken. 100 ml Pizzasauce darauf verteilen und mit dem Rest des geriebenen Mozzarellas belegen.

Bei 200 °C 25 Minuten backen.

Mit geriebenem Parmesan bestreuen, fertig!

