

Hacktellerchen sizilianisch

Für 2 Personen

Für die Hacktellerchen:

500 g Rinderhackfleisch oder gemischt

2 -3 Hände Gyrosgewürz

1 Handvoll geriebenen Pizzakäse

1 Ei

Salz, Pfeffer

Barbecue-Sauce

Für das Bohnengemüse:

500g grüne Bohnen

500g Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

1/2 Packung gehackte Tomaten

1 Zweig Tymian

1 Zweig Rosmarin

2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Hackfleisch mit allen Zutaten außer der BBQ-Sauce vermengen und gut durchkneten.

Aus der Fleisschmasse handtellergroße Patties formen und in die Mitte eine Kuhle drücken, sodaß die Ränder etwas hochstehen.

Grill auf starker Hitze vorheizen, die Grillpfanne mit Öl einpinseln und die

Patties mit der Kuhle nach unten auf die Pfanne legen, nach ca. 3 Min. umdrehen.

Jetzt in die Löcher die BBQ-Sauce füllen und den Rest vom geriebenen Käse über die Patties streuen.

Wenn der Käse geschmolzen ist, die Patties von der Grillpfanne nehmen.
Grillzeit: ca. 10 Min.

Bohnen in kochendem Wasser 5 Min. kochen.

Zwiebeln und Knoblauch häuten und in dünne Scheiben schneiden

Den Tomatensaft auffangen und die Tomaten klein schneiden.

Zwiebeln, Knoblauch in Olivenöl in der Pfanne dünsten, Bohnen und Tomatensaft hinzugeben.

Kurz köcheln lassen, dann die gechnittenen Tomaten und das Tomatenmark dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin würzen und 30 min. köcheln.

Mit geröstetem Brot oder Reis servieren.

Guten Appetit!

