Brezel-Frikadellen-Pfanne mit Mozzarella

> 30 Min. Einfach

Zubereitung

1. Die Brezeln würfeln und 10 Minuten in Milch einweichen.
2. Währenddessen einen halben Bund Petersilie hacken.
3. Die eingeweichten Brezeln ausdrücken, mit dem Rinderhackfleich, der Petersilie, dem Eigelb und ausreichend Salz und Pfeffer verkneten. Die Masse zu Mini-Frikadellen formen und in heißem Öl ca. 4 Minuten pro Seite anbraten.
4. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
5. Die Zucchini waschen und vierteln, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und kleinschneiden. Alles zusammen mit den Pimientos im Frikadellen-Bratfett 5 Minuten braten und anschließend ordentlich salzen und pfeffern.
6. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und die Mozzarella Kugel in Scheiben schneiden.
7. Das gebratene Gemüse in eine ofenfeste Form geben, die Frikadellen darauf verteilen, die Tomaten dazugeben und mit den Mozzarella Scheiben toppen. Die Form nun in den Ofen geben, bis der Mozzarella geschmolzen ist.
8. Die übrige Petersilie hacken und über das fertige Gericht streuen und servieren.

Zutaten

- 2 Stk. Laugengebäck (Brezeln)
- 1 Packung GOLDSTEIG Mozzarella Kugel
- 100 ml Milch
- 1 Bund Petersilie
- 300 g Rinderhackfleisch
- 2 Eigelb
- Salz & Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 2 Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g Pimientos
- 300 g Kirschtomaten