

# Heimliche Hacktätchli

auf Gemüse-Rucolabett mit Deluxeguacamole

👉 6 HACKFRESSER



Cherrytomaten, Avocado Tomaten, Zucchini  
Zwetschgen, Aubergine 4kg, Zucchini 4kg,  
Kartoffeln fest, Zitrone, # Salz, Gurke

Ges, Butter, Milch, Joghurt  
Wurstli

Hackfleisch 600

Pistazien ohne Salz

Plätzli (4.9.)

Tom. Sauce

# Hartweizengriess

- 8 Cherrytomaten
- 2 weiche Avocados
- 1 Tomate
- 2 Zwiebeln
- 2 Zwetschgen
- 2 Auberginen
- 2 Zucchini
- 300 g Kartoffeln, festk.
- 1 Zitrone
- 1 Btl. Rucola
- 100 g Salatgurke
- 2 Eier, roh
- 6 EL Butter
- 1 dl Milch
- 3 EL griechischer Joghurt
- 1 Wienerli
- 500 g Hackfleisch
- 50 Pistazien, ungesalzen
- 3 Schokokekse (Plätzli)
- 1 Glas Arrabbiatasauce
- 50 g Hartweizengriess
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Kardamom
- Curry
- etwas Bouillon

Himmel, hilf, da will jemand von mir, dass ich Schokokekse mit Hackfleisch kombiniere!

Ja dann: den Backofen auf 100 °C vorheizen.

**TÄTSCHLI:** Kartoffeln schälen und ganz fein würfeln. 3 dl Wasser und die Milch mit Bouillon aufkochen, Kartoffeln und den Hartweizengriess reingeben, weichkochen und für mindestens ½ h kalt stellen.

Eine grosse Rührschüssel bereitstellen, das Hackfleisch und die rohen Eier reinwerfen. Darauf folgen 1 gehackte Zwiebel, das gehackte Wienerli, die gehackte Tomate und die ausgekühlte Kartoffel-Griess-Mischung.

Würzen tun wir die Masse so: Pfeffer, 1 TL Salz, Knoblauchpulver und Kardamom.

Dann die Pistazien und die zerbröselten Schokokekse dazugeben und zu 12 schönen Burgern formen und langsam braten.

**GUACAMOLE:** Wir mischen folgendes zusammen: Avocados, die fein gehackte Gurke, die fein gehackten Zwetschgen, 1 fein gehackte Zwiebel, den griechischen Joghurt, die Cherrytomätkli (ebenfalls fein gehackt), den Saft einer Zitrone, Salz und Pfeffer. Das wird jetzt alles zu einer geschmeidigen Crème gestrichen, ein wenig abgedeckt und bei Zimmertemperatur beiseitegestellt.

**ZUGEMÜSE:** Nun kommt 1 EL Butter in eine heisse Bratpfanne und die längs geschnittenen Zucchini- und Auberginenscheiben werden darin gebraten. Sie freuen sich, wenn sie dezent mit scharfem Curry und Salz bestreut werden. Bitte nicht zu viel aufs Mal braten, sonst werden sie weich und pampig, sie sollen braten, nicht kochen. Mach sie also lieber etappenweise, immer wieder mit einem neuen Löffel Butter.

Das Gemüse bitte auch in den Ofen zum Fleisch stellen, es soll ja warm bleiben.

**SERVIEREN:** Nun werden 6 Teller bereitgestellt und die Zucchini und Auberginen darauf angerichtet. Obendrauf folgt ein Bündel Rucola und dann je 2 Burger, rechts ein Klecks Guacamole, links ein Klecks kalte Arrabbiata aus dem Glas, bis alles aufgebraucht und verteilt ist.

Das gibt ein superherrliches Zusammenspiel aus heiss und kalt, aus süss und salzig, aus herb und sauer – ein Freudenwerk der Extraklasse!

Fertige zum Warmhalten in den vorgeheizten Ofen geben und immer etwas im Auge behalten, damit sie nicht austrocknen.

