

Hamburger im Förmchen (2 Personen)



Zutaten:

- 1 Grosses langes Rüebl
- 1 Lauchstange
- 1 Zwiebel
- ½ Bund Petersilie
- Wenig Butter für die Förmchen
- Salz
- 1 Esslöffel Butter
- 300g Hackfleisch
- 1 Eigelb
- 2 Esslöffel Ricotta
- Schwarzer Pfeffer/Paprika/Tabasco
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 200g gehackte Pelatitomaten
- 200g Teigwaren nach belieben

Vorbereitung:

1 Das Rüebl schälen. Mit dem Sparschäler 8mm lange, dünne Striffen abschälen und beiseite legen. Restliches Rüebl der Länge nach in dünne Scheiben, diese in Streifchen und anschliessend in kleine Würfelchen schneiden.

Den Lauch der Länge nach halbieren und gründlich waschen. Die 8 äussersten und breitesten Schichten ebenfalls beiseite legen. Den restlichen Lauch in feine Streifchen schneiden.

2 Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken.

3 4 ofenfeste Portionenförmchen von 1½ dl Inhalt mit Butter ausstreichen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Zubereitung:

4 In einer mittleren Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Rüebl- und Lauchstreifen darin 2 Minuten blanchieren. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen (A)

5 In der selben Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Petersilie untermischen (B).
Alles in eine Schüssel geben.

6 Hackfleisch, Eigelb und Ricotta zu den Zwiebeln geben (C).
Alles mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen.

7 In jedes Förmchen kreuzweise 2 Rüeblstreifen legen. Je 2 Lauchstreifen darüber legen, sodass die Enden über den Formrand hinausragen (D).
Die Hackfleischmasse in die Förmchen füllen und gut andrücken. Die Lauchstreifen satt über das Fleisch legen (E).

8 Die Hamburger im 200 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 20 Minuten backen.

9 Inzwischen für die Sauce das Olivenöl erhitzen. Rüeblwürfelchen und Lauchstreifen darin andünsten (F).
Die Pelatitomaten beifügen und alles zugedeckt auf kleinem Feuer 15 Minuten kochen lassen. Am Schluss mit Tabasco oder Cayennepfeffer sowie Salz abschmecken.
Die Teigwaren im heißen und gesalzenen Wasser bissfest kochen und danach absieben.

10 Die Hamburger herausnehmen, aus den Förmchen stürzen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit der Tomatensauce umgießen.

