

# Hacksteak mit Pesto & Tomaten-Mozzarella- Salat

## Zutaten für 2 Personen

### FÜR KNUSPER-HACKSTEAK

80 g Gouda  
80 g Schafskäse  
2 EL getrocknete Tomaten, gehackt  
1 TL gehackte Kapern  
1 EL Ketchup  
1 EL scharfer Senf  
1 EL gehackte mediterrane Kräuter z.B.  
Rosmarin, Thymian, Basilikum, Oregano  
1 kleine Zwiebel  
2 EL Öl  
350 g Rinderhackfleisch  
1 Ei  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
4 EL Pankomehl (alternativ Semmelbrösel)  
Öl zum Anbraten

### FÜR PESTO

1 Handvoll Basilikum  
2 El geröstete Pinienkerne  
2 El frisch geriebener Parmesan  
5 El Olivenöl  
Salz und Pfeffer

### FÜR TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT

300 g Kirschtomaten  
1 Kugel Mozzarella  
1 Lauchzwiebel  
3 EL süße Chilisauce  
2 EL weißer Balsamico  
4 EL gutes Olivenöl  
Saft 1/2 Zitrone  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle



## Zubereitung

### Hacksteak und Pesto

Für das Hacksteak den Gouda und Schafskäse würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. In einer Schüssel Hackfleisch, Käse, Zwiebeln und die restlichen Zutaten gut miteinander verkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus der Hackfleischmasse Buletten / Hacksteaks formen.

Alle Zutaten für das Pesto in einen Mixbecher geben und mit einem Mixstab pürieren. Pesto auf einen tiefen Teller geben.

Das Pankomehl auf einen zweiten Teller geben. Die Steaks zuerst in Pesto und dann in Pankomehl wenden. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und die Steaks darin von beiden Seiten knusprig ausbacken.

### Tomaten-Mozzarella-Salat

Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Mozzarella in 1 cm große Würfel schneiden. Die Lauchzwiebel waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

Chilisauce, Balsamico, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem Dressing verrühren. Tomaten, Mozzarella und Lauchzwiebel dazugeben und gut durchmischen. Zu dem Hacksteak servieren.