

# PFEFFERBRÖTCHEN

- 1 Für die Brötchen das Teiginnere entfernen und beiseite stellen. Das Hackfleisch mit den angegebenen Zutaten mischen und abschmecken, bitte darauf achten, dass der Käse zum Schluss untergehoben wird. Dann die Brötchen füllen und mit dem Inneren verschließen.
- 2 Die Brötchen kräftig mit Wasser befeuchten und mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

## TOMATENSUGO

- 1 Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann Tomatenmark und braunen Zucker zugeben und ca. weiter 5 Minuten schwitzen lassen. Dann die Tomaten zugeben und salzen und gehackte Chili zugeben. Ca. 2 Stunden köcheln lassen.
- 2 Das Sugo mit Olivenöl und dem gehackten Rosmarin abschmecken und in Gläser abfüllen. (Kann man super vorproduzieren und schon mal immer im Kühlschrank da haben...)

## KLEINER TIPP

Wenn man sich unsicher ist, ob die Brötchen fertig sind, einfach eins anschneiden, sicher ist sicher. Und dann nur noch genießen.

8 Brötchen, einfache helle  
**600 g** Hackfleisch, halb und halb  
**2** rote Paprika, gewürfelt und in etwas Olivenöl geschmort  
**80 g** Bergkäse, nicht zu kräftig, gewürfelt  
**1** kl. milde Chilischote fein geschnitten  
**5** Schalotten fein gewürfelt  
**1** Knoblauchzehe fein gehackt  
**1/2** Bund Blatt Petersilie, fein geschnitten  
**1 EL** Majoran, fein gehackt  
**1 EL** Zitronenthymian, gezupft  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

## TOMATENSUGO

**5** Schalotten, fein geschnitten  
**1** Knoblauchzehe  
**10** Flaschentomaten abgezogen und grob geschnitten  
**5 EL** Tomatenmark  
**1 EL** brauner Zucker  
Chili nach Geschmack  
Olivenöl  
**1 EL** gehackter Rosmarin



Dieses Rezept  
entwickelte für Sie  
**HENDRIK**  
**OTTO** ✿ ✿