Hackbällchen Toskana mit Ofenkartoffeln aus dem Grundset

Für die Hackbällchen:

500 g Hackfleisch
1 TL. Salz
1/2 TL Pfeffer
1/2 TL Paprika rosenscharf
1 TL italienische Kräuter
2 TL Tomatenmark
1 Ei
3 EL Semmelbrösel

Für die Soße:

1 Glas Tomatensoße, z.B. selbstgemacht aus einer Dose stückige Tomaten (TM Rezept)
200 g Schmand
2 Kugeln Mozzarella

Kartoffeln nach Gusto: Marinade mit 2 EL Öl, 1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer und 1 TL italienische Kräuter

<u>Zubereitung:</u>

Hackfleisch mit den Zutaten gut vermischen, Hackbällchen formen und in die rechteckige Ofenhexe legen.

Schmand zur Tomatensosse geben und kurz unterrühren Die Sauce über die Hackbällchen gießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und über die Hackbällchen geben .

Kartoffeln schälen waschen, schneiden und mit 2 EL Öl, 1 TL Salz, 1/4 TL Pfeffer und 1 TL italienische Kräuter marinieren. Die Kartoffeln mit der glatten, geschnittenen Seite auf den Zauberstein legen.

Mit dem Zauberstein die rechteckige Ofenhexe abdecken.
Im vorgeheizten Backofen im untersten Drittel bei 200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 min. backen.

Verwendete Produkte: Grundset, Kuchengitter, Ofenhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt
Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN