

Ofengemüse mit Hackbällchen aus dem Backofen

Zutaten:

Gemüse:

800 g festkochende Kartoffeln
2-3 Karotten mit grün
2 Spitzpaprika (rot/grün)
150 g Champignons
1 Hand voll Cocktailtomaten
3 EL Griechisches Olivenöl (z.B.
Edelschmaus)
1 TL Meersalz
1 TL Potato Paul (Edelschmaus) oder
Bratkartoffelgewürz
1 TL Paprika rot (Edelschmaus)
Pfeffer aus der Mühle

Frikadellen:

2 TL Balkangewürz (Edelschmaus)
1 Bund glattblättrige Petersilie
400 g Hackfleisch (Rind)
30 g Cornflakes
1 EL Senf
1/4 TL Paprika
3/4 TL Salz



Zubereitung:

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln gut waschen und mit dem GemüseMax in Schnitze schneiden, Champignons ebenfalls. Karotten waschen, ggf. schälen, mit dem Beschichteten Santokumesser längs halbieren. Paprika entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Paprikapulver und Potato Paul mit 4 TL Wasser aktivieren und kurz ziehen lassen. Öl, Salz und Pfeffer zugeben und mit dem Gemüse vermengen.

Gemüse auf dem großen Ofenzauberer verteilen und für 20 Min. in den vorgeheizten Backofen geben, unterste Schiene auf dem Rost.

Balkangewürz in die Nixe geben und mit 2 TL Wasser aktivieren. Petersilie, Hackfleisch, Cornflakes, Senf, Salz und Paprika zugeben, von Hand gut mischen. Aus der Masse 8 gleich große Bällchen formen und nach 20 Min. auf das Gemüse legen.

Ofengemüse mit Hackbällchen in ca. 10 Minuten fertig backen

Mit den Packs an! Silikonhandschuhen aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen und genießen.

Verwendete Produkte: großer Ofenzauberer, Nixe, GemüseMax, Santokumesser
Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN