

Mediterrane Hackbällchen in Tomaten-Spinat-Soße

Zutaten für 2 Personen:

- 250g Gehacktes
- 50g Babyspinat
- 1 Mozzarella
- 200g Tomatensugo
- 400g festkochende Kartoffeln (z.B. Drillinge)
- 1TL mittelscharfer Senf
- 8ml Worcestersauce
- 30g Panko-Mehl (alternativ Semmelmehl)
- Öl, Wasser, Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Backofen vorheizen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze. Gewaschene Kartoffeln halbieren, auf einer Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs verteilen und mit 1EL Öl sowie Salz und Pfeffer vermengen.
- 2) In einer Schüssel Hackfleisch, Panko- Mehl, Senf, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus der Masse 10 Bällchen formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 3) Das Kartoffelblech in den Ofen schieben, das Blech mit den Hackbällchen darüber einschieben und beides 20min backen.
- 4) Dann das Blech mit den Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und die Hackbällchen in einer Auflaufform mit Babyspinat, Tomatensugo, Salz und Pfeffer vermengen. Mozzarella grob zupfen und darüber verteilen.
- 5) Auflaufform neben den Kartoffeln auf das Blechstellen und alles zusammen weitere 10-12min backen, bis der Käse geschmolzen und der Spinat zusammengefallen ist.
- 6) Kartoffeln und Hackbällchen mit Soße auf Tellern anrichten.



Guten 
Appetit

