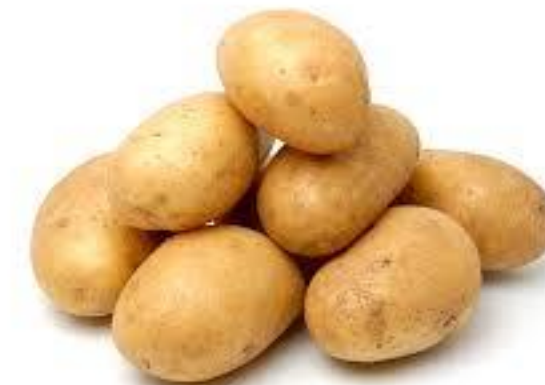


Hackbällchen mit Ofengemüse

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Gehacktes (vom Rind oder gemischt)
- 100g Möhren
- 50g Zwiebeln
- 100g grüne Paprika
- 300g rote Paprika
- 500g Kartoffeln
- 2TL Paprika edelsüß
- 1TL Rosmarin, getrocknet
- 1TL Thymian, getrocknet
- 1TL Oregano, getrocknet
- Hackbratengewürz (alternativ geht auch Salz und Pfeffer)
- 3EL Öl, 9EL Wasser, Salz, Pfeffer



Zubereitung :

- 1) Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze (170 Grad Umluft) vorheizen. Hackbratengewürz mit Paprikapulver, Oregano, Thymian und Rosmarin
 - 2) Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln putzen, waschen, schälen und in dünne Spalten schneiden. Paprikaschote entkernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. In einer großen Schüssel Öl mit 4EL Wasser und der Hälfte der vorbereiteten Gewürzmischung verrühren und mit dem Gemüse gut vermengen.
 - 3) Hackfleisch mit 5EL Wasser und der restlichen Gewürzmischung (oder Salz und Pfeffer) in einer Schüssel gut vermischen und 16 Bällchen daraus zusammen mit dem Gemüse auf dem Backblech verteilen.
- Alles für 30-35min backen, bis die Kartoffeln und die Hackbällchen gar sind..
- 4) Nach Ende der Backzeit die Hackbällchen mit dem Gemüse auf den Tellern anrichten und mit Kräuterquark, Sour Creme oder anderen Dips geni



Guten
Appetit

