Gemüse-Hack-Bällchen mit Folienkartoffeln

Kartoffel-Gerichte » Gebackene Kartoffeln

Zutaten (4 Personen)

» 4 gr. Kartoffel(n)
» 1 Brötchen
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Knoblauchzehe(n)
» 1 rote Paprika
» 1 Zucchini
» 2 Möhre(n)
» 2 Zweige Thymian
» 500g Hackfleisch
» 1 Ei(er)
» Salz & Pfeffer
» 3 EL Butterschmalz
» 300g Crème fraîche
» 1 Bd. geh. Schnittlauch

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abbürsten und fest in Alufolie wickeln. Auf ein Blech oder auf ein Rost legen und 50-60min backen.

2. In der Zwischenzeit Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Paprikaschote abbrausen, halbieren, putzen, entkernen. Zucchini waschen, putzen. Möhren schälen, wie Paprika und Zucchini in feine Würfel teilen. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

3. Brötchen ausdrücken, mit Hack, Ei und der Hälfte der Gemüsewürfel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und den Thymianblättchen würzen. Aus dem Fleischteig 8 Bällchen formen.

4. Bällchen im heißen Butterschmalz von jeder Seite ca. 7min braten. 5min vor Ende der Bratzeit übriges Gemüse hinzufügen und mitgaren.

5. Crème fraîche, 1EL Wasser, ⅔ vom Schnittlauch verrühren. Folienhülle der Kartoffeln öffnen, Knollen mit Gemüse, Bällchen anrichten. Je einen Klecks Dip sowie übrigen Schnittlauch auf die Kartoffeln geben.

Nährwerte: 700kcal/E32g/F51g/KH28g pro Portion

angelegt am: 21.02.2005 Rezept-Nr: 1542

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke