



Hackbällchen in Tomatensud

mit Kartoffeln und Hirtenkäse



30-40Min.



2 Personen

Diese Hackbällchen sind ein wahres, warmes Komfort-Gericht für die ersten Herbsttage des Jahres! Zu den gekochten Kartoffeln wird dieses dicke Tomatensugo serviert, in dem Karottenwürfel und würzige Hackbällchen gegart wurden. Dazu gibt es salzigen Hirtenkäse als Garnitur, der das Gericht ganz wundervoll abrundet. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Trakaja Käse Feta Art ⁷
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Semmelbrösel ¹
- 1 Packung Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- 1 Päckchen geräucherte Paprika
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 765.0kcal, Fett 35.6g, Eiweiß 43.7g, Kohlenhydrate 62.6g



1. Kartoffeln kochen

In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** ggf. schälen und in ca. 2cm große Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser für ca. 15-20Min. kochen, bis sie gar sind und dann abgießen.



2. Karotte schneiden

Inzwischen die **Karotte** schälen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Die **Hälfte der Semmelbrösel** in ca. 50ml Wasser einweichen. Die **restlichen Semmelbrösel** für eine andere Gelegenheit aufheben.



3. Fleisch würzen

Die **Lauchzwiebel** fein hacken und die **Hälfte** mit **Hackfleisch**, **Räucherpaprika** und **eingeweichten Semmelbröseln** verkneten und gut mit Salz und Pfeffer würzen.



4. Hackbällchen braten

Jetzt mit den Händen ca. 2cm große **Hackbällchen** formen und mit 1EL Olivenöl für ca. 2-3Min. von jeder Seite in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze anbraten.



5. Sauce ansetzen

Nun die **restlichen Lauchzwiebeln**, **Knoblauch** und die **Karotten** zu den **Hackbällchen** hinzufügen und mit den **gehackten Tomaten** ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles für weitere ca. 6-8Min. leicht köcheln lassen.



6. Käse krümeln

Zum Schluss den **Käse** mit den Händen krümeln. Die **Kartoffeln** mit der **Sauce** und dem **Hackbällchen** servieren und mit **Käse** garnieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  **#marleyspooning**