

Zubereitung

Hacktäschi auf Ofengemüse




Nährwert pro Portion (1/4):


506 kcal


F 25 g

Kh 43 g

E 25 g

 einfache Zubereitung

 ca. 15Min.

 4 Personen

800 g **Baby-Kartoffeln**

300 g **Bundrüebli**

3 EL **Öl**

1 TL **Salz**

0.75 TL **Paprika**

1 Bund **glattblättrige Petersilie**

400 g **Hackfleisch** (Rind und Schwein)

30 g **Cornlakes**

1 EL **Senf**

0.75 TL **Salz**

0.25 TL **Paprika**

Und so wirds gemacht:

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln in Schnitze schneiden, Rüebli schälen, längs halbieren, beides in einer Schüssel mit Öl, Salz und Paprika mischen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
3. Petersilie fein schneiden, mit Hackfleisch, Cornflakes, Senf, Salz und Paprika von Hand gut mischen, zu 8 Kugeln formen. Kugeln auf den Kartoffeln verteilen, ca. 10 Min. fertig backen.

Dazu passt:

Ketchup.