

Kartoffel & Hackbällchen mit Käsehaube

Zutaten:

7-8 Kartoffeln am Stück gekocht vom Vortag/ oder 20 Minuten kochen (sie sind dann noch nicht durchgegart), dann schälen und hobeln.

Hackfleischbällchen:

- 1kg gemischtes Hackfleisch
- 1 Brötchen (einweichen in warmes Wasser und gut ausdrücken)
- 2 Eier
- 2EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel klein gewürfelt
- 2TL Salz
- 1TL Paprika edelsüß
- 1TL Pfeffer
- 1TL Majoran/ oder Kotelettgewürz/ oder Kräuter der Provence

Creme:

- 200g Creme fraiche
- 1 Knoblauchzehen (gepresst)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 150g Cheddar-Käse zum Bestreuen

Zubereitung:

- Kartoffeln hobeln (Küchenhobel Stufe3)
- Hackbällchen aus den o.g. Zutaten herstellen. Sie sollten ca. 3-4cm Durchmesser haben
- Creme herstellen
- White Lady/ oder Ofenzauberer mit etwas Öl einfetten
- Ofen auf 200°C Ober /Unterhitze vorheizen
- Kartoffelblättchen auf der White Lady verteilen und mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Die Hackbällchen daraufsetzen und die Creme über die Bällchen verteilen
- Cheddar-Käse darüber streuen
- 35-40 Minuten auf unterste Schiene backen.

Guten Appetit!

