



## Hackbällchen mit Kartoffelspalten aus dem Ofen

★★★★★

*Aufläufe*

**Vorbereitung** 20 min • **Kochen** 45 min • **Portionen** 4 Portionen •

**Schwierigkeitsgrad** Leicht • **Quelle** malteotten.de

### ZUTATEN

500 g Hackfleisch, gemischt

---

1 Ei(er)

---

1 Brötchen, altbackenes oder etwas  
Paniermehl

---

Salz und Pfeffer

---

Paprikapulver, rosenscharf

---

evtl. Cayennepfeffer

---

1 kg Kartoffel(n), festkochend

---

4 EL Olivenöl

---

etwas Rosmarin, gehackt

### ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit Ei, dem in Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen (alternativ etwas Paniermehl) und den Gewürzen gut verkneten und kleine Hackbällchen aus dem Fleischteig formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Aus Olivenöl, Rosmarin, Salz, Paprika und Cayennepfeffer eine Marinade herstellen und die Kartoffeln darin wenden, bis alle mit einem rötlichen Ölfilm überzogen sind. Mit der restlichen Marinade die Hackbällchen einstreichen. Hackbällchen und Kartoffelspalten auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 - 45 Minuten backen.

Ein pikantes und sehr einfaches Gericht, das man gut mit Gemüse oder Salat servieren kann.