

Fleischbällchen auf Kartoffeln



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4 Portionen



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back- & Kochzeit
1,5 Stunden



Temperatur
200° U

Zutaten

Bällchen

500 Gramm Hackfleisch
2 mittlere Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 El. Paniermehl
1 Ei
2 Tl. Salz, Pfeffer
je 0,5 Tl. geräuchertes + edelsüß Paprika Pulver
frische Petersilie

Außerdem

1 Kg geschälte mehligte Kartoffeln
4-5 Cherry Tomaten
250 ml Sahne
100 Gramm geriebener Mozzarella
200 Gramm geriebener Cheddar



Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Fleisch in eine Schüssel geben.

Ei, Knoblauch, Zwiebeln, Paniermehl und die Gewürze zufügen und zu einem festeren Teig vermischen. Mit nassen Händen Esslöffel große Bällchen formen (ca. 9 Stück).

Ofen auf 200° Umluft vorheizen.

Eine Auflaufform einfetten. Kartoffeln schälen, reiben und in der Form gleichmäßig verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Knödel darauflegen. Zwischen die Knödel legen wir die Tomaten. Über das Ganze die Sahne gießen und den Mozzarella darauf streuen. Mit Alufolie zudecken und ca. 60 Minuten backen.

Dann die Folie entfernen, den Cheddar noch darüber geben und in 20 Minuten fertig backen.

Wenn man möchte, kann man mit der Grillfunktion für ein paar Minuten den Käse noch etwas bräunen.