

Hackbällchen „Orient-Express“ aus dem Ofenmeister von Pampered Chef®



Orientalische Hackfleischbällchen aus dem Pampered Chef Ofenmeister

Zutaten:

500 g Rinderhack

6 Stiele Petersilie

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Ei

3 EL Semmelbrösel

1 TL Salz und etwas mehr für die Sauce

1 TL Ras el Hanout (orientalische Gewürzmischung)

1 TL Buletten & Frikadellen Gewürz (z.B. Ankerkraut)

Pfeffer, Zucker

2 EL Tomatenmark

2 Dosen stückige Tomaten

Zubereitung:

Hackfleisch in die große Nixe geben

Petersilie und Zwiebeln schneiden und würfeln und (¾ der Petersilie) zum Hackfleisch geben
(Petersilienrest kommt später als Deko über das Essen)

Knoblauch mit der Knoblauchpresse von Pampered Chef® pressen und dazu geben

Ei, Semmelbrösel, Salz, Ras el Hanout, Pfeffer zum Hackfleisch geben und nun das Ganze
gründlich vermischen und 6 Hackbällchen formen und in den Ofenmeister legen

In der Nixe kannst du nun deine Sauce anrühren.

Die stückigen Tomaten, Tomatenmark und 100 ml Wasser in die große Nixe geben und kräftig mit Salz, Pfeffer und Buletten & Frikadellen Gewürz und Zucker würzen.

Die Sauce über die Hackbällchen gießen, den Deckel auf den Ofenmeister auflegen und diesen in den aufheizenden Backofen 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterster Einschub/ca. 45 Minuten schmoren.

Dazu passt am besten Reis oder Bulgur oder Couscous.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Weitere Rezepte findest du hier: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Meinen Onlineshop findest du hier: www.ziehl.shop-pamperedchef.de

Rezepthefte rund um Pampered Chef® viele Rezepte im Thermomix® vorbereitet findest du hier: www.martinaziehl.de