

Hackfleischtöpfchen aus dem runden Zaubermeister von Pampered Chef



Zutaten:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen durch die Knoblauch-Pressen pressen
- 1 Zwiebel in feine Würfel schneiden - kommt zum Hackfleisch
- 1 EL Gewürze nach Wahl - (ich hatte ein neues Gewürz von Käfer)
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- 3 gehäufte EL Paniermehl

- 1 Zwiebel geviertelt - kommt in den Zaubermeister als Grundlage
- 1 gelbe Paprika in Stücke geschnitten
- 1/2 Dose Tomatensauce mit Tomatenstücken
- Gewürze für die Tomatensauce nach deinem Geschmack

Zubereitung:

- Hackfleisch, Knoblauch und klein geschnittene Zwiebel zum Hackfleisch geben und vermengen
- deine Gewürze nach Wahl und den Senf, Ei und das Paniermehl hinzugeben und vermengen
- nun formst du deine Hackfleischbällchen
- in den Zaubermeister nun die geviertelte Zwiebel geben und da drauf den in Stücke geschnittenen Paprika und als Abschluss die 1/2 Dose Tomatensauce mit Stücken.
- auf die Grundlage nun die Hackfleischbällchen legen - Deckel auflegen
- Dein Backofen ist auf 190° Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt - ca. 50 Minuten

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Fachberatung mit Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de