



Gebackene Kartoffelspalten mit Hackbällchen

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Radieschen	400 g
Weißweinessig	2 TL
Zucker	3 TL
Salz	
Rapsöl	4 EL
Kartoffeln, festkochend	750 g
Paprika, edelsüß	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Hackfleisch, gemischt	400 g
Senf	1 TL
Eier	1 St.
Paniermehl	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Radieschen, waschen, junges Grün zum Garnieren beiseitelegen. Radieschen in dünne Scheiben hobeln, mit Essig, Zucker, Salz und 1 EL Öl vermengen und marinieren.
2. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln gründlich waschen, bürsten und in Spalten schneiden. In einer Schüssel mit 3 EL Öl, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.
3. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einer Schüssel mit Hackfleisch, Senf, Ei, 1 TL Salz und Paniermehl verkneten. Mit Pfeffer abschmecken. Mit angefeuchteten Händen 8 Hackbällchen formen und auf das Backblech legen. Im Backofen ca. 30 Min. backen. Einmal wenden.
4. Marinierte Radieschen mit Essig abschmecken. Mit Radieschengrün garnieren, mit Kartoffeln und Hackbällchen servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Du kannst die Radieschen 1 oder 2 Tage im Voraus marinieren und im Kühlschrank aufbewahren. Sie sind dann gut durchgezogen und haben eine schöne rote Farbe. Die Kartoffeln kannst du am Vortag waschen und bürsten.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	521 kcal
Kohlenhydrate	41 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	28 g