

# HACKBÄLLCHEN GEFÜLLT MIT MOZZARELLA

im Bacon-Mantel, dazu Kartoffeln & Porree-Rahm-Soße



## PORREE

Wusstest Du, dass der Geschmack von Porree je nach der Garzeit variiert? Je länger er gegart wird, desto milder schmeckt er.



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W24](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W24)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Karotte



Bacon (Scheiben)



Porree



Mozzarella



mittelscharfer Senf



Kartoffeln (Drillinge)



Rinderbrühe



gemischtes Hackfleisch



Kochsahne

## Marcos Tipps für Kids



Wenn Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch die Hack-Mozzarella-Bällchen formen. Also Ärmel hoch, Hände waschen und los geht's!

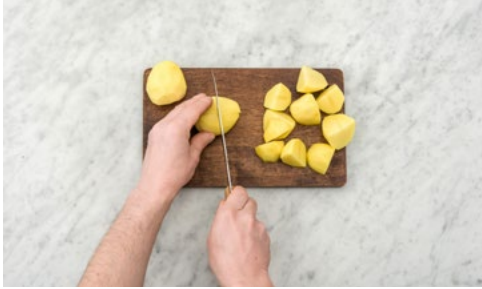


**35-45** Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **3**

Tag **1-2** kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche das **Gemüse** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Pfanne**.



## 1 VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Ungeschälte **Kartoffeln** je nach Größe vierteln oder halbieren.

**Karotte** schälen, längs vierteln und in 3 Teile schneiden.



## 2 GEMÜSE VORBEREITEN

**Kartoffeln** und **Karotten** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, etwas Platz für die **Hackbällchen** lassen. **Gemüse** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen und für ca. 25 – 30 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.



## 3 FÜR DIE HACKBÄLLCHEN

**Mozzarella** in 4 [6 | 8] gleiche Stücke teilen. In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermischen. Aus der **Fleischmasse** 4 [6 | 8] gleich große, flache **Pattys** formen. In die Mitte jedes **Pattys** ein **Mozzarellastück** geben und den **Mozzarella** mit der **Fleischmasse** ummanteln. Jedes fertige Bällchen mit 1 Scheibe **Bacon** umwickeln. **★TIPP:** Die **Hackmasse** schön fest drücken, sodass der **Mozzarella** nicht herausläuft.



## 4 BÄLLCHEN ANBRATEN

**Bällchen** mit **Baconnaht** nach unten, ohne Fettzugabe, in eine große Pfanne geben und vorsichtig rundherum ca. 5 Min. anbraten, bis der **Bacon** leicht gebräunt ist. Danach die Bällchen zum **Gemüse** für ca. 20 Min. in den Ofen geben, bis das **Fleisch** nicht mehr rosa ist.



## 5 SOSSE KOCHEN

**Porreestange** längs halbieren, ausspülen und in dünne Streifen schneiden. Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen, **Porreestreifen** zugeben und ca. 5 Min. anbraten. Mit **Sahne** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser\*** ablöschen, **Senf** und **Rinderbrühe** unterrühren und ca. 4 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** leicht andickt und der **Porree** weich ist.



## 6 ANRICHTEN

Das **Ofengemüse** auf Teller verteilen und **Hackbällchen** dazu anrichten. Mit der **Soße** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	600 g	800 g
Karotte NL	1	2	2
Mozzarella 5)	1	1½	2
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Bacon (Scheiben) 6)	100 g	125 g	200 g
Porree DE	1	1	1
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	10 ml	20 ml
Kochsahne 5)	200 ml	300 ml	400 ml
Rinderbrühe	4 g	6 g	8 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 5	50 ml	75 ml	100 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben.

🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	604 kJ/144 kcal	4.531 kJ/1.083 kcal
Fett	9,92 g	74,45 g
– davon ges. Fettsäuren	4,83 g	36,24 g
Kohlenhydrate	6,01 g	45,11 g
– davon Zucker	1,70 g	12,79 g
Eiweiß	7,61 g	57,09 g
Salz	0,599 g	4,499 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

### ALLERGENE

4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).