



# 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.



Karotte



Bacon (Scheiben)



Porree



Mozzarella



mittelscharfer Senf



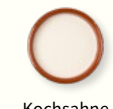
Kartoffeln (Drillinge)



Rinderbrühe



gemischtes Hackfleisch



Kochsahne

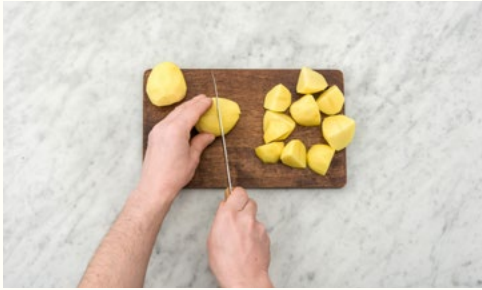
35 - 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 3

Tag 1-2 kochen



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 **Mozzestück** geben und den **Mozzarella** mit der **Fleischmasse** ummanteln. Jedes fertige **Bällchen** mit 1 Scheibe **Bacon** umwickeln.



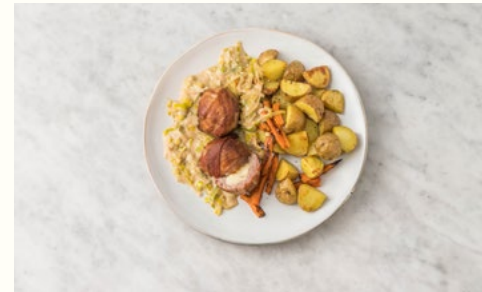
## 4 BÄLLCHEN ANBRATEN

**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)	80 g	120 g	160 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	607 kJ/145 kcal	4.496 kJ/1.075 kcal
Fett	10,04 g	74,35 g
– davon ges. Fettsäuren	4,66 g	34,54 g
Kohlenhydrate	6,06 g	44,86 g
– davon Zucker	1,69 g	12,54 g
Eiweiß	7,39 g	54,69 g
Salz	0,572 g	4,239 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®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at