



## **Gefüllte Hackbällchen mit Ofenkartoffeln**

Ein Rezept von Nadia-Alexia Challah

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Hackbällchen**

600 g Rinderhack (oder halb/halb)  
1 geriebene Zwiebel  
4 EL fein gehackte Blatt Petersilie  
2 EL fein gehackte Minze  
ca. 40 g Weißbrot ohne Rinde vom Vortag  
ca 100 ml Milch  
1 EL Senf  
1 EL Olivenöl  
1 EL Essig  
1 EL Oregano  
1 Ei  
Meersalz  
Pfeffer

#### **Füllung**

200 g Fetakäse (oder optional ca.15 grüne Oliven ohne Kern)

#### **Ofenkartoffeln mit Marinade**

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln  
100 ml Olivenöl  
Saft von 2 Zitronen  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Senf  
1 EL Oregano  
Grobes Meersalz  
Pfeffer

#### **Optional: Joghurdip**

400 g Griechischer Joghurt  
Schalenabrieb einer halben Zitrone  
1 EL frische Minze gehackt  
Salz  
Pfeffer



## **Zubereitung:**

Ofen auf 180 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Das Weißbrot mit der Milch einweichen, anschließend auspressen und nur das Brot weiterverwenden. Kräuter fein hacken und die Zwiebel reiben. Alle Zutaten für die Hackbällchen (außer der Füllung) in einer Schüssel mit den Händen gut verkneten. Anschließend abdecken und mindestens für eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, so dass sich die Aromen verbinden.

Die geschälten Kartoffeln in möglichst gleich große Spalten schneiden. Aus allen Zutaten in einer großen Schüssel die Marinade anrühren, die Knoblauchzehe dabei ganz lassen. Die Kartoffelspalten hinzufügen und mit der Marinade vermengen. Eine Ofenform nehmen und die Kartoffeln mit der Marinade hineingeben. Im Backofen 30 Minuten vorbacken.

Feta in Würfel schneiden (ca. 16 Stück). Alternativ die Oliven nehmen.

Das Hackfleisch aus dem Kühlschrank nehmen und aus circa 50 g ein Bällchen formen. In das Bällchen eine Mulde drücken, einen Fetawürfel oder eine Olive hineingeben und das Bällchen wieder schließen. So weiterverfahren, bis die Hackmasse aufgebraucht ist.

Die vorgebackenen Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und die Hackbällchen zwischen die Kartoffeln setzen. Mit einem Löffel etwas Marinade aus der Form schöpfen und über die Hackbällchen träufeln. Nun die Form wieder in den Ofen geben und nochmal 40 bis 50 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Hackbällchen in der Form einmal wenden.

Anschließend das Gericht aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Dazu passt sehr gut der Zitronen-Minz-Joghurtdip. Dafür die Zutaten einfach vermengen und zum Gericht servieren.