

Rezept

Gefüllte Kartoffelkugeln

Ein Rezept von Gefüllte Kartoffelkugeln, am 27.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 2 Zwiebeln | 2 EL Olivenöl + etwas Olivenöl |
| 300 g mageres Rinderhackfleisch | 1 Bund Basilikum |
| Salz | Pfeffer |
| 1 kg mehligkochende Kartoffeln | 1 Ei (L) |
| 50 g geriebener Parmesan | 1 Kugel Mozzarella (125 g) |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Dose stückige Tomaten (400 g) |
| 1 Prise Zucker | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal, 21 g F, 37 g EW, 36 g KH

Zubereitung

1. 1 Zwiebel schälen und würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin 5 Min. krümelig anbraten. Nach 2 Min. die Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten. Das Basilikum waschen, trocken schütteln, einige Blättchen beiseitelegen, übrige in feine Streifen schneiden. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumstreifen untermischen. Abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Raspel portionsweise in ein sauberes Geschirrtuch füllen und ausdrücken. Die Raspel mit Ei, Parmesan, 1 TL Salz und Pfeffer verkneten. Den Mozzarella grob reiben. 1 Müslischüssel (ca. 250 ml Inhalt) mit Frischhaltefolie auslegen. Ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben und an den Seiten hochdrücken. Ein Viertel der Hackfleischfüllung und des Mozzarellas auf die Kartoffelmasse geben. Kartoffelmasse von den Seiten mithilfe der Folie über die Füllung legen und zu einer Kugel formen. 30 Min. im Kühlschrank kalt stellen. Auf die gleiche Weise 3 weitere Kugeln zubereiten.
3. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Kugeln mit Öl einpinseln, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im heißen Ofen (Mitte) 40 Min. backen, in den letzten 10 Min. die Temperatur auf 250° erhöhen.
4. Inzwischen für die Sauce die übrige Zwiebel und den Knoblauch schälen. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen. Die ganze Zwiebel, die Knoblauchzehe und die Tomaten dazugeben. Alles aufkochen und ca. 25 Min. köcheln lassen. Zwiebel und Knoblauch entfernen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Kartoffelkugeln und Sauce anrichten und mit übrigem Basilikum bestreuen.