

Rezept

Schwarzwurzelgratin mit Hackbällchen

Ein Rezept von Schwarzwurzelgratin mit Hackbällchen, am 26.04.2024

Zutaten

2 EL Zitronensaft	600 g Schwarzwurzeln
Salz	1 Scheibe Weißbrot vom Vortag (ca. 30 g)
2 EL Walnusskerne	¼ Bund Petersilie
400 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
Pfeffer	2 EL Butter
150 g Bergkäse	150 g Crème fraîche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal, 54 g F, 36 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Zitronensaft mit 500 ml Wasser mischen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser mit einem Sparschäler schälen, dabei wegen des klebrigen Wurzelsafts am besten Einmalhandschuhe tragen. Die Wurzelenden abschneiden, Schwarzwurzeln in ca. 2 cm lange Stücke schneiden und gleich in das Zitronenwasser legen.
2. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Schwarzwurzeln darin bei starker Hitze ca. 15 Min. garen. Dann abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
3. Inzwischen das Weißbrot mit lauwarmem Wasser übergießen und weich werden lassen. Walnusskerne mittelfein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Das Brot ausdrücken und zerpflücken. Mit Walnüssen, Petersilie, Hackfleisch und Ei in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich zu einem gebundenen Teig verkneten und walnussgroße Bällchen daraus formen.
4. Backofen auf 220° vorheizen. Eine ofenfeste Form leicht buttern, die übrige Butter beiseitestellen. Käse fein reiben. Schwarzwurzeln mit Crème fraîche und der Hälfte des Käses verrühren, salzen und pfeffern. Dann in die Form geben und die Hackbällchen dazwischen verteilen. Restlichen Käse darüberstreuen, übrige Butter in kleinen Flöckchen daraufgeben. Das Schwarzwurzelgratin im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis es schön gebräunt ist. Kurz bei Raumtemperatur stehen lassen, dann servieren.