

Rezept

# Spätzle mit Hackbällchen

Ein Rezept von Spätzle mit Hackbällchen, am 29.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> Eierspätzle (Kühlregal)	<b>450 g</b> TK-Kaisergemüse
<b>400 g</b> Rinderhackfleisch Salz	<b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver schwarzer Pfeffer
<b>400 g</b> Sahne	<b>1 Prise</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>150 g</b> Gratinkäse	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal, 45 g F, 51 g EW, 64 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Spätzle und das Gemüse gleichmäßig in der Auflaufform verteilen.

---

2. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Paprikapulver, ½ TL Salz und etwas Pfeffer gut vermischen. Mit den Händen zu ca. 20 kleinen Bällchen formen und in der Auflaufform verteilen. Alles mit Sahne übergießen, mit Muskatnuss, Salz und etwas Pfeffer bestreuen und den Gratinkäse gleichmäßig darüberstreuen.

---

3. Die Form in den heißen Ofen (Mitte) schieben und Spätzle, Gemüse und Hackbällchen ca. 20 Min. garen. Anschließend kurz abkühlen lassen, auf Teller verteilen und servieren.