

HOKKAIDO-KÜRBIS-KARTOFFEL-TOPF

OFENMEISTER

CA. 65 MIN.

MIT HACKBÄLLCHEN - WÄRMENDES FAMILIENESSEN



ZUTATEN

600 g Hokkaido-Kürbis
500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 TL Senf
2 EL Tomatenmark
600 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
200 ml Sahne
1 TL Paprikapulver, edelsüß
½ TL geräuchertes Paprikapulver
Salz & Pfeffer
etwas Muskat
gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Hokkaido waschen, halbieren, entkernen und mit Schale würfeln.
2. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.
3. Kürbis, Kartoffeln, Zwiebel und Knoblauch im Ofenmeister verteilen.
4. Tomatenmark, Brühe, beide Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren und über das Gemüse gießen.
5. Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Senf, Salz und Pfeffer verkneten.
6. Kleine Hackbällchen formen und auf dem Gemüse verteilen.
7. Deckel aufsetzen. Auf dem untersten Rost im kalten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten garen.
8. Sahne einrühren und ohne Deckel weitere 10 Minuten garen.
9. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit Petersilie bestreuen.