

Leckere Ofenbällchen aus Rinderhack

Zutaten:

500 g Rinderhack, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 50 g Pankomehl, 1 Ei, 40 g geriebener Parmesan, 2 EL Ketchup, 1 EL Senf, 1 TL Salz, Pfeffer, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, frische Kräuter z.B. Oregano, Thymian, Liebstöckel, Ruccola

Zubereitung:

Die Schalotte und den Knoblauch zerkleinern. Zusammen mit allen o.g. Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Aus der Masse ca. 15 kleine Hackbällchen a 50 g formen. Auf ein Backblech einige Spritzer Olivenöl geben und die Hackbällchen im vorgeheizten Backofen bei 180° Umluft ca. 20 Minuten backen.