

Jausenbox mit Kürbis-Hackfleisch-Bällchen

Aromatische Bällchen aus Rinder-Faschiertem und Kürbis sind echte Sattmacher und schmecken Groß & Klein. Außerdem eignen sich die Bällchen wunderbar als „Versteck“ für verschiedene Gemüsesorten.






Rezept

10-12 Bällchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

sehr einfach

Jausenbox mit Kürbis-Hackfleisch-Bällchen:

- 200g Rinderfaschiertes
- 100g Kürbis, fein geraspelt oder zerkleinert
- 3 EL LAND-LEBEN Vollkorn Semmelbrösel
- 1 Ei Gr. M
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 Msp. Majoran
- 1 Msp. Paprikapulver edelsüß

Zubereitung:

Kürbis zerkleinern und mit Rinder-Faschiertem in eine Schüssel geben.

Knoblauchzehe schälen fein hacken und mit den restlichen Zutaten und Gewürzen in die Schüssel geben.

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Mit den Händen gut vermengen und kleine Bällchen daraus formen. Die Bällchen auf ein Backblech, mit Backpapier, legen und bei 200 Grad für ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

Abkühlen lassen und in die Jausenboxen füllen.

TIPP:

Die Hackfleischbällchen können auch ohne Bedenken am Vorabend zubereitet werden.

Was kommt noch in unsere Jausenbox:

- LAND-LEBEN Bio Dinkel Cracker Mediterran
- Zwetschken, ggf. halbieren und entsteinen
- Käse, mit Keksausstechern in lustige Formen bringen
- Cocktail Tomaten

www.land-leben.com

© LAND-LEBEN Nahrungsmittel GmbH