

Hackbällchen aus dem Backofen - ca. 12-15 Stück

Zutaten	Zubereitung
300 g Gehacktes (halb Rind halb Schwein, nur Rind oder Schwein geht auch) 150 g Quark 50 g Haferflocken, fein 1 Ei 1 TL Senf 1 gestr. TL Salz 3 Prisen Pfeffer ½ TL Paprika	Alle Zutaten der Reihe nach in eine Edelstahlschüssel geben,
1 Zwiebel	die Zwiebel putzen, und in sehr kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben.
1-2 Möhren	Die Möhre(n) putzen, schälen, mit der Standreibe fein reiben und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Den Hackfleischteig mit einer Gabel gut verkneten.
	Kleine Bällchen formen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und auf 180°C 25-30 min backen. Dann schauen ob das dickste Hackbällchen gar ist und dann servieren. Guten Appetit!

Aus dem Hackfleischteig kann auch sehr gut ein Hackbraten gebacken werden, dann ca. 45 Minuten bei 180°C.



