

GEFÜLLTE HACKKUGELN MIT RACLETTEKÄSE



Käse. Aus bester Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Überbacken: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

1 ofenfeste Form von ca. 23 cm Ø

Butter für die Form

- 500 g gehacktes Rindfleisch oder «Zweierlei»
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 3–4 getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft, gehackt
- 1 Ei, verquirlt
- 2 EL Paniermehl
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt
- 1¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 150 g Raclettekäse, z.B. mit Pfeffer oder Paprika, in 2,5 cm grosse Würfel geschnitten
- 4 EL Mandelblättchen
- 2 dl Fleischbouillon



ZUBEREITUNG

1 Alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand zu einer feinen Masse kneten. Zu 8 Kugeln formen. Je 1 Raclettekäse-Würfel in die Mitte drücken, gut verschliessen (damit der Käse beim Überbacken nicht ausläuft). Kugeln in Mandelblättchen wenden. In die ausgebutterte Form legen, Bouillon dazugliessen.

2 In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30 Minuten überbacken.

Statt Mandelblättchen je 1 Tranche Bratspeck um die Kugeln wickeln.

Dazu passen Ofenkartoffeln (mit den Hackkugeln im Ofen braten) und ein Rüebl-Kohlrabi-Gemüse.