



Hackbällchen auf Käsetaler

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gouda, gerieben	75 g
Butter	75 g
Weizenmehl Typ 550	100 g
Zwiebeln, gelb	1 St.
Hackfleisch, gemischt	400 g
Paniermehl	50 g
Eier	1 St.
Paprika, edelsüß	1 TL
Öl	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie, Zahnstocher

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel Gouda, kalte Butter, Mehl und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Zwiebel schälen und grob in eine Schüssel reiben. Hack, Paniermehl und Ei zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. In einer Pfanne bei mittlerer Stufe Öl erhitzen. Mit nassen Händen 16 kleine Bällchen formen und rundherum ca. 6 Min. braten. Abkühlen lassen.
3. Teig auf wenig Mehl etwa 4 mm dünn ausrollen. Mit einem Keksausstecher (Durchmesser: ca. 6 cm; mit Wellenrand) 16 Plätzchen ausstechen. Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 8 Min. im Ofen backen. Plätzchen abkühlen lassen.
4. Hackbällchen auf Käsetaler setzen und jeweils mit einem Holzspießchen befestigen und servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Kein passender Ausstecher zur Hand? Dann einfach ein kleines Glas zum Ausstechen verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	651 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	45 g