Hackbällchen mit Rahm-Kohlrabi und krossen Honigkartoffeln

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Öl	2 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kohlrabi	3 St.
Dill, frisch	20 g
Schalotten	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Paniermehl	4 EL
Eier	1 St.
Butter	1 EL
Schlagsahne	200 g
Honig	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Kartoffeln waschen und halbieren. Auf einem Backblech mit Backpapier Kartoffeln mit 1 EL Öl, Salz und Pfeffer vermengen und im Ofen ca. 25 Min. garen.

2. Kohlrabi schälen, holzige Stellen entfernen und würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Schalotte halbieren, schälen und fein würfeln.

3. In einer Schüssel Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Paniermehl und Ei vermengen. Aus der Hackfleischmasse ca. 4 cm große Bällchen formen, zu den Kartoffeln auf das Backblech geben und ca. 15 Min. backen.

4. In einem Topf Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Schalotte darin für ca. 1 Min. glasig dünsten. Kohlrabi zugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Anschließend mit Sahne ablöschen und auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen.

5. Für die letzten ca. 5 Min. der Garzeit die Kartoffeln mit Honig beträufeln und fertig backen. Dill zum Kohlrabi geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Honigkartöffelchen und Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und mit Kohlrabi in Dillrahmsauce servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	793 kcal
Kohlenhydrate	68 g
Eiweiß	41 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	41 g