



Video - Rezepte für jeden Anlass!  
**mychannel2016HD.de**

### Hackbällchen mit Kartoffeln im Römertopf

500 g Hackfleisch  
1 Packung Gartenkresse  
50 g Semmelbrösel  
1 Ei  
1 TL Paprikapulver  
1 EL Senf  
Salz und Pfeffer  
500 g Kartoffeln  
250 g Champignons  
4 Zwiebeln  
2 EL Olivenöl  
3 EL Brühe



**Hackbällchen mit Kartoffeln im Römertopf**  
**Video bei YouTube**



**mychannel2016HD**  
**Website**

Den Römertopf ca. 1 Std. wässern Topf und Deckel. Die Gartenkresse kurz oberhalb der Substratoberfläche mit einer Schere abschneiden und abspülen. 1 Esslöffel Gartenkresse zur Seite stellen. In einer Schüssel Hackfleisch, Paniermehl, Ei, Paprikapulver, Gartenkresse und Senf zu einem Fleischteig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Fleischmasse kleine Bälle formen. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Champignons säubern, waschen und vierteln. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Kartoffeln, Champignons und Zwiebeln in den Römertopf geben. Die Hackbällchen darauf geben. Alles mit der übrigen Gartenkresse bestreuen. Etwas mit Pfeffer nachwürzen. Mit Öl und der Brühe beträufeln. Den Römertopf schließen und in den kalten Ofen geben. Bei 200° etwa 45 Minuten garen.