

Gyrosbällchen in Metaxasoße

Im Ofenmeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Das Hackfleisch in die große Nixe geben.

Zwiebel klein schneiden und Knoblauch mit der Knoblauchpresse fein pressen.

Das Hackfleisch zusammen mit dem Ei, Zwiebel, Knoblauch, Brötchen, Semmelmehl, Senf und den Gewürzen vermengen.

Aus dem Hackfleisch 8 gleichgroße Bällchen formen und mit einem Würfel Fetakäse füllen. Diese in den Ofenmeister setzen.

Paprika klein schneiden und über die Hackbällchen verteilen.

Schmand, Tomatenmark, Wasser und Metaxa in einer Schüssel anrühren und mit Gemüsebrühe, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Dies dann gleichmäßig über die Hackbällchen verteilen und mit Gouda bestreuen.

Deckel auf den Ofenmeister setzen und im vorgeheizten Backofen bei 220 ° / Ober- Unterhitze 40–45 Minuten backen.

Tipp:

Dazu passt perfekt Reis aus dem kleinen Zaubermeister.

Ofenmeister und kleiner Zaubermeister passen im Backofen nebeneinander.



Zutaten:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1–2 Knoblauchzehen
- 1 Ei
- 1 eingeweichtes und ausgedrücktes Brötchen
- 1 Stück Feta
- 4 EL Semmelmehl
- 1 TL Senf
- 1 EL Gyrosgewürz
- Salz und Pfeffer

- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika

- 1 Becher Schmand
- 120 g Tomatenmark
- 50 ml Metaxa
- 200 ml Wasser
- 3 TL Gemüsebrühe
- 3 TL Zucker

- Salz und Pfeffer

- 100 g geriebenen Gouda

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

