

Rezept des Monats: Ofengebackene Kalbsfleischbällchen auf Gemüse

Angenehm einfach zuzubereiten!

Zutaten (für 4 Pers.):

Fleischbällchen:

- 400 g Hack vom Kalb
- 1 TL grobes Salz
- 1 Ei (M)
- 150 ml Milch
- 4 EL Weizenmehl
- 2 EL grob gehobelter Parmesan
- 2 EL fein gehackte Rosmarinblätter
- etwas Pfeffer



Ofengemüse

- 3 Ofenkartoffeln (ca. 600 g) in Achtel geschnitten
- 500 g Tomaten in Viertel geschnitten
- 1 ½ EL Bratmargarine
- 2 fein gehackte Knoblauchzehen
- 1 TL grobes Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Aubergine (ca. 275 g) in 1 cm dicke Scheiben geschnitten

Serviertipp: Frischgebackenes italienisches Brot und frische Basilikumblätter

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem Salz vermengen und 2 Minuten ruhen lassen. Das Ei, die Milch und die restlichen Zutaten für die Fleischbällchen gut vermengen. Abgedeckt für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die Masse zu 12 Fleischbällchen rollen.

Die Kartoffeln und Tomaten in einer Schüssel miteinander vermischen; die Margarine, den Knoblauch, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut mischen. Die Auberginenscheiben in eine Auflaufform schichten und das Gemüse aus der Schüssel darauf verteilen. Die 12 Fleischbällchen oben auf die Gemüsegrundlage verteilen und das Ganze auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Mit frischen Basilikumblättern und frischgebackenem italienischen Brot servieren.

Backzeit: ca. 40 min. bei 200°C

Quelle: Arla.dk