



ROUGETTE Mein Ofenkäse mit Tex-Mex-Hackbällchen

Zutaten für 4 Portionen:

1 ROUGETTE Mein Ofenkäse Tex-Mex Style 180 g (Sorte nach Wahl)

500 g Rinderhackfleisch
100 g Dosenmais
100 g Kidneybohnen
60 g Paniermehl
1 Rote Paprika
2 Zehen Knoblauch
1 Ei
½ Rote Zwiebel
1 TL Chiliflocken
Salz & Pfeffer
Öl (zum Braten)



Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden.
2. In einer großen Schüssel Hackfleisch, Mais, Kidneybohnen, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Paniermehl und Chilipulver vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. Kleine Fleischbällchen in der Größe von Tischtennisbällen aus der Mischung formen und auf einen Teller legen.
3. Bevor die Hackbällchen gebraten werden, den ROUGETTE Mein Ofenkäse zubereiten. Den Ofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft). Den ROUGETTE Mein Ofenkäse nach Anleitung im Ofen zubereiten. Den fertigen ROUGETTE Mein Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und die Oberfläche kreuzförmig einschneiden. An den vier Ecken aufklappen. Weitere 8-12 Min. - je nach gewünschter Bräunung – fertig backen.



4. In einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ausreichend Öl erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, die Hackbällchen anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart sind (etwa 4-5 Minuten pro Seite). Die Hackbällchen herausnehmen und auf einen Teller legen.
5. Den ROUGETTE Mein Ofenkäse aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten und mit den Tex-Mex-Hackbällchen servieren.

Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 5038,4 kJ, 1210,0 kcal, E 74,3 g, F 78,6 g, KH 45,2 g