

HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT OFENKARTOFFELN



Menù-Zutaten

1.100 g Èpolpettealsugo - S7QX
600 g Patate pronte al naturale (Essfertige Kartoffeln „natur“)
- Z62
n.B. Profumoro - P81X

Zutaten

Thymian
Rosmarin

Chef: Leonardo Pellacani

Zubereitung

Die Kartoffeln in Spalten schneiden. Die Kartoffelpalten mit etwas Öl, Profumoro und Rosmarin würzen und auf ein Blech legen. 15 Minuten lang bei 200 °C im Ofen backen. Die Hackfleischbällchen wenige Minuten lang in einem Topf erhitzen und mit den Kartoffeln als Beilage auf dem Teller anrichten. Abschließend mit den Gewürzen und einem Thymianzweig aromatisieren.