

## HACKFLEISCHBÄLLCHEN MIT OFENKARTOFFELN



**Chef:** Leonardo Pellacani

### Zubereitung

Die Kartoffeln in Spalten schneiden. Die Kartoffelspalten 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.

### Menù-Zutaten

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

### Zutaten

Thymian  
Rosmarin