



Lieblingsrezepte

der Germersheimer Gastronom*innen

Hackbällchen-Spinat-Pfanne

ZUTATEN:

- 2 Zwiebeln
- 800 g Schweinemett
- Salz, Pfeffer
- Rosenpaprika
- 2 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 2 EL heller Balsamico-Essig
- 2 Dose(n) stückige Tomaten
- 100 g Schlagsahne
- 100 g Spinat
- 75 g Goudakäse



 45 Minuten

 4 Personen

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. Mett und Hälfte der Zwiebeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit Hilfe eines Eisportionierers 10–12 große Mettbällchen formen. Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin unter Wenden ca. 5 Minuten goldbraun braten, herausnehmen und beiseitestellen.
2. Restliche Zwiebeln in dem heißen Bratfett ca. 1 Minute andünsten, mit Zucker bestäuben und mit Essig, Tomaten und Sahne ablöschen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.
3. Spinat waschen, trocken tupfen und ca. 1 Minute vor Ende der Kochzeit zur Soße geben und zusammenfallen lassen. Mettbällchen in die Pfanne geben. Käse reiben und darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen bis der Käse goldgelb ist. Dazu schmeckt Baguette.



Café Yuca

17er Straße 1
76726 Germersheim

Tel. 07274-7052491

