



Kartoffel- Hackbällchen-topf

1. Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln.
2. Hack, Tomatenmark, Paniermehl und Ei zu einer Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse etwa 16 kleine Bällchen formen.
3. Das Öl im gusseisernen Topf erhitzen. Die Hackbällchen darin 5-7 Minuten braten. Die Hackbällchen herausnehmen und beiseitestellen.
4. Die Zwiebelwürfel im heißen Bratfett andünsten. Polenta dazugeben und kurz mitdünsten. Kartoffeln und Möhren zugeben. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt 20 Minuten garen.
5. Mit einem Kartoffelstampfer die Kartoffeln und Möhren grob zerdrücken. Sahne zugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackbällchen mit zum Eintopf geben und erwärmen.

Zutaten:

800 g Kartoffeln,
vorwiegend festkochend
300 g Möhren
1 Zwiebel
400 g Hackfleisch,
gemischt
1 EL Tomatenmark
5 EL Paniermehl
1 Ei
Salz, Pfeffer
2 EL Öl
60g Polenta
1 l Gemüsebrühe
100 g Schlagsahne

Benötigtes Material

Gusseiserner Topf

Zubereitungszeit

25 Minuten

Zubereitungszeit

30 Minuten Garzeit