



Drei auf einen Streich

großer Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- Ca. 500 g Kartoffeln
- Ca. 500 Möhren
- 1 EL Omas Butteröl
- Pfeffer Salz Mix
- 500 g Tatar / Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 2 TL Balkan
- 1 TL Italienisches Genuss Salz
- Etwas Semmelbrösel
- 200 Frischkäse Natur
- 2 TL Kräuterfreude
- 200 g Sahne
- 80 g Gouda
- 2 TL Oh my Onion

So wird's gemacht:

- Backofen auf **230 °C Ober -/Unterhitze** vorheizen.
- Kartoffel waschen, schälen und mit der Mandoline in 2 mm dicke Scheiben hobeln. Fächerartig in den großen Ofenzauberer plus legen.
- Möhren waschen, schälen und ebenfalls in dünne Scheiben hobeln. Mit der Mandoline gelingt das super , da sie alle gleichmäßig werden
- Diese mit Öl und Gewürze in der kleinen Edelstahlschüssel vermengen und neben die Kartoffeln geben
- Nun die Zutaten für die Frikadellen (Hackfleisch, Zwiebel, Ei und Semmelbrösel) in der mittleren Edelstahlschüssel gut mit der Hand vermischen und zu Bällchen formen und neben die Möhren legen.
- Frischkäse, Kräuterfreude und Sahne in einen Messbecher geben und so lange miteinander verrühren bis es eine cremige Konsistenz ergibt .
- Oh my Onion über die Kartoffeln verteilen und Gouda darüber reiben.
- Die Stoneware auf einen Gitterrost , unterste Schiene in den Backofen stellen und für **30 – 35 Min , bei 230 °C Ober- /Unterhitze backen. .**