

# Polpette! Italienische Hackbällchen in Tomaten-Spinat-Soße, dazu Drillinge

High Protein Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 759 kcal • Tag 2 kochen

27



gemischtes Hackfleisch



vorw. festk. Kartoffeln



Tomatensugo



Babyspinat



Mozzarella



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



Panko-Mehl



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Tomatensugo	200 g	300 g	400 g
Babyspinat	50 g	75 g	100 g
Mozzarella <b>7)</b>	1	2	2
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Panko-Mehl <b>15)</b>	25 g	50 g	50 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 540 g)
Brennwert	588 kJ/141 kcal	3175 kJ/759 kcal
Fett	7,84 g	42,34 g
– davon ges. Fettsäuren	3,42 g	18,49 g
Kohlenhydrate	9,36 g	50,53 g
– davon Zucker	1,64 g	8,87 g
Eiweiß	7,79 g	42,09 g
Salz	0,734 g	3,966 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene: 7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



## Kartoffeln halbieren

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Hackbällchen zubereiten

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermengen.

Aus der **Hackfleischmasse** 10 [15 | 20] **Bällchen** formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Backblech legen.



## Backen

Das **Kartoffelblech** in den Ofen geben.

Das Blech mit den **Hackbällchen** über den **Kartoffeln** einschieben und beides ca. 20 – 22 Min. backen.



## Polpette fertigstellen

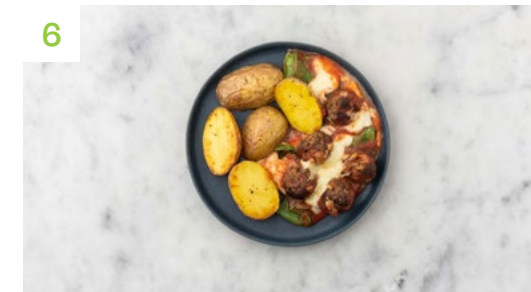
Nach Ende der Garzeit das Blech mit den **Hackbällchen** aus dem Ofen nehmen und die **Hackbällchen** in einer Auflaufform mit **Babyspinat**, **Sugo**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

**Mozzarella** grob zupfen und darauf verteilen.



## Polpette backen

Auflaufform neben den **Kartoffeln** aufs Blech geben und alles zusammen für weitere 10 – 12 Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und der **Spinat** zusammengefallen ist.



## Anrichten

**Kartoffeln** auf Teller verteilen und **Polpette** daneben anrichten.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

