



Gebackene Schweinehackbällchen

mit Apfelsauce an Kartoffel-Spinat-Püree



ca. 30min



2 personen

Schon einmal die herrliche Kombination aus fruchtigen Äpfeln, würzigem Hackfleisch und leicht herbem Spinat probiert? Was schmeckt wie ein Urlaubstag auf dem Land, kommt heute in der Kochbox direkt vor deine Tür – und endet mit einem absoluten Wohlfühl in deinem Bauch? Gebackene Fleischklößchen mit Knoblauch, eine Sauce aus gebratenen Äpfeln und molliger Kartoffelbrei mit jungem Spinat schmecken auch in der Stadt sehr gut!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 200g varkensgehakt
- 25g panko ¹
- 1 zakje kruimige aardappels
- 1 appel
- 1 bosui
- 150g babyspinazie

Wat je thuis nodig hebt

- 100ml melk ⁷
- 2el boter ⁷
- 1el mosterd ¹⁰
- 1el bloem ¹
- peper en zout
- 2½g suiker

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- aardappelstamper
- dunschiller
- maatbeker
- zeef of vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 686kcal, vet 30.0g, koolhydraten 67.4g, eiwit 36.3g



1

1. Hackbällchen vorbereiten

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, dem **Panko-Paniermehl**, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und zu ca. **8 walnussgroßen Fleischbällchen** formen.



4

4. Sauce zubereiten

Den **Apfel** schälen und klein würfeln, dabei das Kerngehäuse entfernen. 1EL Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Den **Apfel** in der Butter ca. 2Min. braten, dann 1EL Mehl zugeben und unter ständigem Rühren ca. 1Min. mitbraten. 150ml Wasser, 1EL Senf und ½TL Zucker unterrühren und 2-3Min. unter häufigem Rühren kochen, bis eine sämige **Sauce** entsteht.



2

2. Hackbällchen backen

Die **Fleischbällchen** ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im Ofen ca. 20Min. backen, bis die **Fleischbällchen** goldbraun und gar sind. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen.



5

5. Lauchzwiebel schneiden

Inzwischen die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen.



3

3. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** schälen und in 2-3cm große Stücke schneiden. In das kochende Wasser geben und in 12-14Min. gar kochen. Dann in ein Sieb abgießen und zurück in den Topf geben, den Topf vom Herd nehmen.



6

6. Püree zubereiten

Die **Kartoffeln** mit 50-100ml Milch und 1EL Butter zu einem cremigen **Püree** stampfen. Den **Spinat** unterheben und mit das **Püree** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Fleischbällchen** auf dem **Püree** anrichten, mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.