



# Balkan-Halloumi

## Hackbällchen auf Gemüse

### Zutaten:

- 500g Hackfleisch
- 2 EBl. Quark
- 2 EBl. Semmelbrösel
- Prise Meersalz aus der Mühle (Edelschmaus)
- 1 Ei
- 3 TL Balkan Gewürz (Edelschmaus)
- 200 g Halloumi Käse
- 4 Karotten
- 1 Kohlrabi
- 2TL Amadora Genussalz (Edelschmaus)
- 3 EBl Olivenöl (Edelschmaus)

### Form:

- Ofenhexe / großer Ofenzauberer Plus

### Helferlein:

- Schneidebrett
- Profi Kochmesser
- Edelstahlschüssel
- Mix'n Scraper Schaber

### Zubereitung:

Balkangewürz mit 5TL Wasser anrühren und quellen lassen. (ca. 5min. zum besseren Entfalten der Gewürze). Hackfleisch, Ei, Quark, Semmelbrösel, Balkangewürz und Salz miteinander vermengen. Halloumi in 1x1cm Würfel schneiden, jeweils ein Stück Käse mit etwas Hackfleisch zu kleinen Tischtennisball großen Klößchen formen.

Amadora Genussalz mit Olivenöl vermengen, Karotten und Kohlrabi in dünne Stifte schneiden, mit dem Ölgemisch marinieren und in die Ofenhexe geben.

Fleischklöße darauf verteilen und für 25min. bei 230°C Ober- Unterhitze auf die unterste Schiene in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Gemüse ist nach dieser Zeit noch richtig schön knackig. Wem das zu knackig ist gibt nur das Gemüse für 15min. in den Ofen und legt danach erst die Bällchen für weitere 20min darauf.

### Tipp:

Der Käse kann durch jeden beliebigen Käse ersetzt werden.

Der Quark macht die Hackbällchen saftiger, kann aber weggelassen werden.

Zubereitungszeit: 20min

Koch/Backzeit: 25min

Ruhezeit: 5min

