



# HACKFLEISCHBÄLCHEN PROVENCALE

## ZUTATEN

- 50 g** Brot
- 80 g** Milch
- 1** Zwiebel
- 2** Knoblauchzehen
- 10–15** schwarze Oliven ohne Stein
- 60 g** getrocknete Tomaten
- 15 g** Petersilie, frisch
- 100 g** Champignons
- 20 g** Butter
- 500 g** Hackfleisch vom Rind
- 2** Eier
- 1 TL** Kräutersalz
- 1 TL** Paprika
- 1 TL** Oregano

## ZUBEREITUNG

1. Zwiebel bis und mit Champignons den Mixtopf geben und 5 Sek. / Stufe 4 zerkleinern
2. Butter beigegeben und 4 Min. / Varoma / Stufe 1 andünsten, anschliessend auskühlen lassen (ggf. zur Beschleunigung in ein anderes Gefäss umfüllen)
3. Hackfleisch, Eier, Gewürze und ausgedrücktes Brot (restliche Milch wird nicht benötigt) beigegeben, Spatel einsetzen und im Linkslauf 10 Sek. / Stufe 5 mischen
4. Mit nassen Händen aus der Fleischmasse Kleine Bällchen oder Häcktätschli formen

## TIPP ODER VARIANTE!

### Variante 1:

Bällchen oder Häcktätschli in einer Pfanne beidseitig braten und anschliessend ggf. in eine passende Sauce legen.

### Variante 2:

700 g gesalzenes Wasser in den Mixtopf füllen, Varoma mit Öl einfetten, Bällchen darauf verteilen und während 20 Min / Varoma / Stufe 2 garen.

Im Mixtopf kann während der Garzeit auch ein Kartoffelstock zubereitet werden.