



# Hackbällchen Schaschlik-Style

## Zutaten:

- 2-3 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchzehen
- 125 g Schinkenwürfel
- 500 g roter Paprika oder mehr
- 500 g Hackfleisch gemischt
- 1 Ei
- 1 EL mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer, Gewürze nach Belieben
- ca. 500 ml Tomatensoße, Ketchup, Reste von Ajvar, Gewürzketchup, Chutneys etc.
- noch mehr Gewürze



## Zubereitung:

- Zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch nicht zu fein schneiden (1/4-Scheiben ca. 2 mm dick) und in den Ofenmeister geben
- Schinkenwürfel darauf verteilen,
- Paprika putzen, entkernen und in ca. 1 cm Streifen schneiden, in den Ofenmeister geben.
- Hackfleisch mit Ei, Senf und Gewürzen gut würzen. Es darf ruhig etwas überwürzt schmecken, dann Bällchen formen und in den Ofenmeister geben
- Für die Tomatensoße alles verrühren, was der Kühlschrank so hergibt. Pürierte Tomaten, Chutney, Ketchupreste, Ajvar etc. etc. alles zusammen sollte etwa 500 ml sein - evtl. mit etwas Wasser verdünnen, gut würzen.
- Alles gut verrühren und über die Zutaten im Ofenmeister geben
- **ca. 1-1,5 Stunden im vorgeheizten Ofen bei 175 °C garen**
- Dazu passt Reis

## Kontaktdaten:

Beate Sing  
☎0151/11 22 71 21  
✉beate@saugquad-und-lecker.de

🌐 [www.saugquad-und-lecker.de](http://www.saugquad-und-lecker.de)

<https://www.pamperedchef.eu/sing>