



## Albondigas vom Bio-Rindertatar

mit Bohnenragout und gegrillter Zucchini



30-40min



2 Portionen

Alle lieben Hackbällchen. Auch die Spanier, von denen wir uns dieses köstliche Rezept abgeguckt haben: Die saftigen Albondigas vom Bio-Rindertatar werden in einer aromatischen Tomatensauce mit weißen Bohnen im Ofen gegart. Dazu gibt es gegrillte Zucchini mit Zitrone - Low Carb sei Dank!



## Was du von uns bekommst

- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 1 Tomate
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g passierte Tomaten
- 1 Pck. Hühnerbrühwürz
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 250g Bio-Rindertatar
- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Zitrone

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Grillpfanne
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 29.4g,  
Kohlenhydrate 39.7g, Eiweiß 43.8g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Tomate** grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und möglichst fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



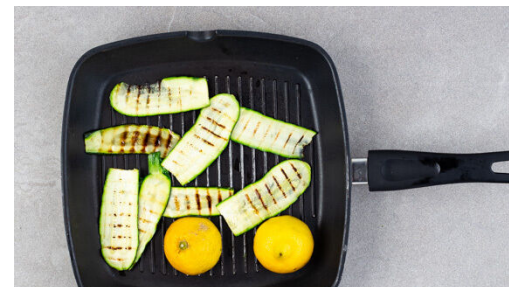
### 4. Hackbällchen garen

Die **Tomatensauce** und die **Bohnen** in eine Auflaufform geben, gut verrühren und die **Hackbällchen** so in die **Sauce** legen, dass sie mindestens zur Hälfte bedeckt sind. Die Auflaufform in den Ofen geben und die **Hackbällchen** in der **Sauce** 12-15Min. garen, bis das **Fleisch** durch ist.



### 2. Sauce ansetzen

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Die **Tomaten**, die **passierten Tomaten**, 100ml Wasser, die **½ des Brühwürzes** und die **½ des Paprikapulvers** unterrühren und die **Sauce** ca. 5Min. köcheln lassen.



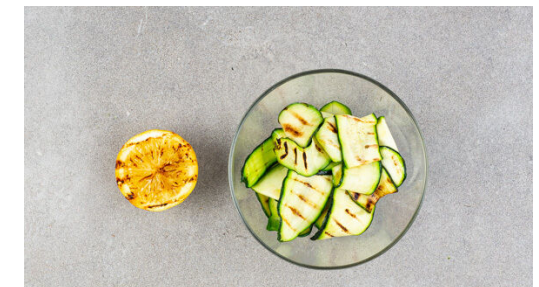
### 5. Zucchini grillen

Inzwischen die **Zucchini** quer halbieren und jede Hälfte längs in möglichst dünne Scheiben schneiden. Die **Zitrone** halbieren. Die **Zucchini-scheiben** in einer stark erhitzten Grillpfanne auf jeder Seite 3-4Min. anbraten, bis deutliche Röstspuren zu erkennen sind. Die **Zitronenhälften** mit der Schnittseite nach unten in die Pfanne legen und ebenfalls 2Min. grillen.



### 3. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit dem **restlichen Paprikapulver** und 1 kräftigen Prise Salz verkneten und mit feuchten Händen zu **10-12 walnussgroßen Bällchen** formen.



### 6. Zucchini verfeinern

Die **Zucchini-scheiben** mit **Zitronensaft nach Geschmack** sowie Salz und Pfeffer verfeinern. Die **Hackbällchen** mit dem **Tomaten-Bohnen-Ragout** und den gegrillten **Zucchini-scheiben** anrichten und servieren.