

## Orientalische Fleischbällchen mit Sellerie-Erdäpfelpüree und Ofengemüse

Für 4 Personen

### Zutaten:

1 Zwiebel, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, klein geschnitten  
3 EL BIO- Olivenöl (z.B. Fa. Fandler)  
100g Datteln (entsteint, fein zerkleinert)  
1 Ei  
450g Bio – Rind Faschiertes  
1 EL Senf, 3 EL Garam Masala  
Etwas Chili, Salz, Pfeffer

300g Sellerie  
300g Kartoffel (mehlig)  
2-3EL Butter  
80ml Milch  
Salz, Muskatnuss

1 BIO-Paprika, rot, gelb  
1-2 BIO Zucchini  
1 BIO Melanzani  
4-5EL BIO Olivenöl (z.B. Fa. Fandler)  
Salz, ital. Kräuter



### Zubereitung:

- Erdäpfel und Sellerie schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen und fein stampfen
- Milch erwärmen und mit der Butter zum Stampf zugeben- weiter fein stampfen und mit Salz und Muskatnuss abschmecken
- Für die Fleischbällchen Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden
- Alle Zutaten gut miteinander vermischen
- Bällchen (Durchmesser ca. 3-4cm DM) formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 13min. backen
- Das Gemüse waschen, Paprika entkernen und in grobe Stücke schneiden
- Auf einem Backblech verteilen, mit Olivenöl beträufeln und durchmischen
- Bei 200°C etwa 15 min. nicht zu weich garen, ev. in den letzten Minuten die Grillfunktion dazu schalten
- Mit Salz und und ital. Kräutern würzen

TIPP: Die Fleischbällchen schmecken auch kalt als Snack und können gut mitgenommen werden.

**VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!**