# Frikadellen mit Kartoffeln und Paprika

Im Rockcrok, auf dem Grill oder mit der Ofenhexe im Backofen

**Zutaten**
**700g Hackfleisch**
**650g kleine Kartoffeln,** geschält, gekocht
**2 Paprika gelb, rot,** gewürfelt
**1 -2 Eier**
**4 -5 EL Paniermehl**
**2 Knoblauchzehen,** fein gehackt
**1Zwiebel,** fein gewürfelt
**1 EL scharfer Senf**
**2 Karotten,** gewürfelt
**3 EL Tomatenmark**
**½ Dose Tomatenfleisch**
**2 EL Olivenöl**
**Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß und scharf**
**½ TL Thymian, Oregano, etwas Majoran, etwas Chili**

**So funktioniert es!**
Ins Hackfleisch kommen die Eier, Paniermehl, Senf, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian mischen und pikant würzen.
**Die kleinen Kartoffeln sind im Salzwasser gekocht!**
6 Frikadellen formen und in die Frikadelle, je eine Kartoffel stecken und mit Hackfleisch ummanteln.

**Jetzt ist es Zeit die Soße zu richten!**
In eine Schüssel geben wir das Tomatenfleisch aus der Dose, und Tomatenmark, und würzen es mit Salz, Pfeffer, Oregano, Majoran.

**Den Rockcrok befüllen!**
Auf den Boden vom Rockcrok geben wir 4 EL von der Soße verrührt mit 2 EL Olivenöl.
Die 6 Frikadellen, im Kreis in den Rockcrok legen und die Mitte frei lassen.
In die freigelassene Mitte, und auf den Frikadellen geben wir die restlichen Kartoffeln und die Paprikawürfel.
Die Tomatensoße verteilen wir oben drüber.

**Den Rockcrok, ohne Deckel, in die Mitte vom Grill!**
Die beiden äußeren Brenner, links und rechts so einstellen das im Grill, mit Deckel ca. 160C - 180C sind.
Für 50 – 60 Minuten backen

**Mein Tipp:**
Wenn mehr Frikadellen gemacht werden, die Mitte nicht frei lassen und das Gemüse auf den Frikadellen verteilen
Im Backofen zB im Ofenmeister oder Ofenhexe, alles genauso wie beschrieben machen und den Ofen auf 170C O/U Hitze einstellen.
Kartoffeln können auch als Pellkartoffeln gekocht werden. Große Kartoffeln etwas zerkleinern.

## Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481