

# Hackbällchen mit Schwarzwurzeln

## Zutaten für 4 Personen:

500g Hackfleisch

0,5 Brötchen, 1 Ei, 1 Zwiebeln, 1El Senf

1-2 Knoblauchzehen, 0,5 Bund Thymian

Öl, Salz, Pfeffer

2 gekochte Eier

500 g Schwarzwurzeln (Konserven)

4 El. Butter, 4 El. Semmelbrösel

## Zubereitung:

Für die Hackbällchen Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Hackfleisch mit Zwiebeln, Senf, Ei, ausgedrückten Brötchen, Salz und Pfeffer verkneten und daraus Bällchen formen, diese im erhitzten Öl knusprig braten.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Butter erhitzen, Knoblauch und Semmelbrösel darin braun rösten.

Thymianblättchen von den Stielen zupfen und zufügen.

Eier schälen, würfeln und unter die Masse geben. Die Schwarzwurzeln im Wasser erhitzen, abtropfen lassen und mit den Hackbällchen auf eine Platte legen, darüber die Semmelbröselmischung verteilen.

Dazu ein Kräuterbaguette reichen.

*Guten Appetit!*