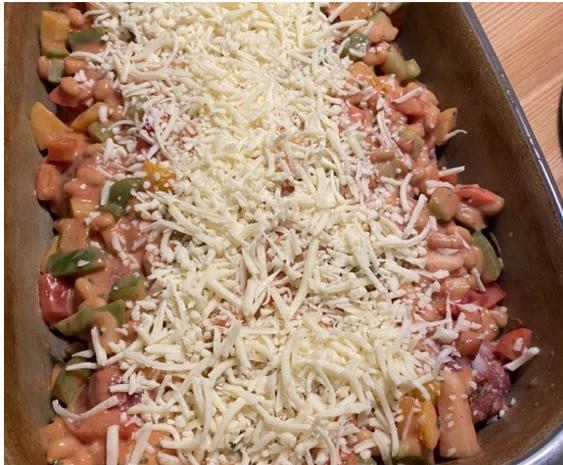


Frikadellen-Metaxa-Gemüseauflauf

[Rechteckige Ofenhexe](#)



- 700 g Hackfleisch
- 2 Zwiebel
- Paniermehl
- 1 Ei
- 1 kg Kartoffeln
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose Bohnen in Tomatensauce
- 7 EL BBQ-Sauce
- 60 g Tomatenmark
- 100 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 20-30 g Metaxa
- gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, BBQ-Gewürz
- 200 g geriebener Käse

Hackfleisch und das Ei in die [große Nixe](#) füllen.

Eine der Zwiebeln schälen, klein schneiden und zu dem Hackfleisch geben.

Alles miteinander vermischen und mit dem Paniermehl andicken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Aus dem Fleisch ca. 8-10 Hackbällchen formen und in die leicht geölte [rechteckige Ofenhexe](#) verteilen.

Kartoffeln schälen und mit Hilfe des [Wellenschneider](#) in Spalten schneiden.

Die Kartoffeln auf dem leicht geölte(n) [Zauberstein](#) verteilen.

Dorthe Radtke / Skandinavienstr. 8b / 23812 Wahlstedt
Tel.Nr.: 0176 317 087 48 / E-Mail: dortherradtke@web.de
Facebook: Dorthes Zauberwerkstatt mit Pampered Chef
Shop:

<https://www.pamperedchef.eu/pws/radtke/store/DEO/catalog/HomeDE?bizname=radtke&BusinessName=radtke&OrderTypeId=DEO&>

Den Backofen auf 200°C, Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Paprika in Würfel schneiden und in die [große Nixe](#) geben.

Bohnen mit Sauce, BBQ-Sauce, Brühe, Metaxa, Sahne, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und gut vermischen.

Die gesamte Mischung um das Fleisch in die [rechteckige Ofenhexe](#) geben.

Den geriebenen Käse über den Auflauf verteilen.

Die [rechteckige Ofenhexe](#) in den vorgeheizten Backofen, untere Einlegeschiene stellen.

Den [Zauberstein](#) als Deckel auf die [rechteckige Ofenhexe](#) legen und für 50 – 60 Min. bei 200°C Ober- und Unterhitze backen.

Den [Zauberstein](#) und anschließend die [rechteckige Ofenhexe](#) mit Hilfe der [Packs an](#) aus den Ofen nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.

Wer den Käse etwas knuspriger mag, läßt die Ofenhexe ohne den Zauberstein alleine etwas weiter garen bis die gewünschte Bräune erreicht wird.

Den Auflauf vor dem Servieren mit der Petersilie garnieren.

Das [Stoneware Grundset](#) beinhaltet die Rechteckige Ofenhexe und den Zauberstein.