



# Scharfe Mexikanische Hackbällchen überbacken im OptiGrill

## \*\*\*\*\* Zutaten \*\*\*\*\*

500 gr Rinderhack  
1 Tüte Tacogewürz  
1 Ei  
1 EL Babecuesauce  
100 g Paniermehl  
2 EL Olivenöl  
2 rote Zwiebeln, gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Chilischoten klein gehackt  
500 gr passierte Tomaten  
100 ml Sahne  
Chiliflocken  
1 TL Zucker  
50 g Mozzarella, gerieben  
50 g Cheddar, gerieben



## \*\*\*\*\* Zubereitung \*\*\*\*\*

1. Rinderhack mit Paniermehl, Tacogewürz, Barbecuesauce und dem Ei mischen und 15 – 18 Hackbällchen formen
2. OptiGrill mit Backschale aufheizen und das Olivenöl erhitzen
3. Fleischbällchen von jeder Seite 5 Minuten braten, herausnehmen
4. In demselben Olivenöl nun die Zwiebel, Knoblauchzehen und die Chilischoten anbraten
5. Tomatenmasse, Sahne, Chiliflocken und Zucker dazugeben, alles kurz aufkochen
6. Hackbällchen wieder in die Backschale in die Sauce setzen und mit Mozzarella und Cheddar bestreuen
7. 5-10 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist

## \*\*\*\*\* KochMalSchnell \*\*\*\*\*

Youtube : <https://bit.ly/2NRXkml>

Internet: <https://kochmalschnell.com/>

Facebook: <https://www.facebook.com/kochmalschnell.kochmalschnell>

Pinterest: <https://www.pinterest.de/kochmalschnell/>

Instagram: <https://www.instagram.com/kochmalschnell/>