



## HUG Party-Quiches mit Hackfleischbällchen

Zubereitungszeit: XX Minuten

Rezept für 4 Personen mit HUG Party-Quiches

### Zutaten Hackfleisch:

250g	Kartoffeln, z.B. Christa, in der Schale gekocht, vom Vortag
300g	Rindfleisch, gehackt
2 EL	Paniermehl
1	Ei verklopft
1	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
1 Bund	Petersilien, fein gehackt
1 TL	Ingwer, fein gerieben
1 TL	Salz
	Einige Tropfen Tabasco
	Kokosraspel zum Wenden
	Bratcrème zum Braten



### Zubereitung:

Party-Quiches in den auf 180°C vorgeheizten Ofen legen und 14 Minuten fertigbacken.

1. Für die Hackfleischmasse Kartoffeln an der Röstiraffeln reiben. Restliche Zutaten zugeben, mischen, mit den Händen kneten, bis die Masse fein ist und zusammenhält.
2. Aus der Hackfleischmasse pingpong-ballgrösse Kugeln formen, in den Kokosraspel wenden, Bratcrème erhitzen, Hackfleischbällchen portionenweise bei mittlerer Hitze unter gelegentlichen Wenden braten, warm stellen.

### Variante:

Süss-scharfer Fertig-Sauce in Dippschälchen dazu servieren.

