

# OFENBOULETTEN MIT KÄSE

## OFENBOULETTEN MIT KÄSE

Bouletten sind ja so ein allzeit beliebter Buffetklassiker – egal ob zum Geburtstag, Sommerfesten, Fasching oder Halloween, die kleinen Fleischbällchen werden selten alt. Ich mache ja gerne kleine Boulettchen, aber ich höre auch sehr, sehr oft, dass die Leute dafür keine Zeit haben. Na klar, der Aufwand ist überschaubar, aber bis 2-3kg Hackfleisch weggebraten sind dauert es nun mal seine Zeit. Wer das bei all den Vorbereitungen die so eine Party mit sich bringt nicht einplanen möchte, für den habe ich hier genau das Richtige: Ofenbouletten mit Käse! Das Hackfleisch wird gewürzt und geformt – den Rest macht der Backofen. Dazu dann noch einen Klecks selbst gemachtes BBQ-Ketchup oder einfach der schnelle BBQ-Dip und schon kann die Party beginnen!



### ZUTATEN FÜR 18-20 OFENBOULETTEN MIT KÄSE:

1kg Rinderhackfleisch

1 große Zwiebel

1 TL Olivenöl

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

3 EL Senf

100g geriebener Emmentaler

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Das Hackfleisch in eine ausreichend große Schüssel geben und den Senf, Pfeffer, Salz, das Paprikapulver, den Käse und die angeschwitzten Zwiebeln dazu geben. Die Masse gut und gründlich verkneten.

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Hackfleisch 18-20 Bouletten formen. Die Bouletten auf dem Backblech platzieren und für 15-20 Minuten in den Backofen schieben.



Die fertigen Bouletten auf einem Teller oder in einer Schale stapeln und heiß servieren. Dazu solltet ihr unbedingt einen passenden Dip auf den Tisch stellen.



Greift zu!

