



## Gefüllte Rennautos mit Püree und Hackbällchen

### Zutaten

- 6 rote Spitzpaprika
- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- 125 ml Milch, 1,5% Fett
- 0,5 TL Salz
- etwas Muskatnuss, gerieben
- 50 g Zwiebeln
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 250 g Speisequark, Magerstufe
- 250 g Rinderhackfleisch

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Spitzpaprika waschen, einen Deckel abschneiden und Kerne und weiße Innenhäute entfernen. Eine Vertiefung als Sitz bzw. Einstieg ausschneiden, in eine Auflaufform geben und im Backofen ca. 20 Min. schmoren.
2. Für das Püree Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf in ausreichend Wasser mit Salz ca. 25 Min. weich kochen. Dann abschütten und etwas ausdampfen lassen. Kurz vor dem Servieren Milch zugießen und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Mit Muskatnuss abschmecken.
3. Für die Hackbällchen die Paprikaabschnitte in sehr kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Zwiebel- und Paprikawürfel darin andünsten.
4. MAGGI Fix für Hackbraten mit Magerquark, Rinderhackfleisch und Zwiebel- sowie Paprikawürfel gut vermengen. Die Masse ca. 15 Min. quellen lassen. Dann daraus 15 Hackbällchen formen. In der Pfanne ohne weitere Zugabe von Fett die Hackbällchen rundherum braten.
5. Das Kartoffelpüree in die Paprikaschoten füllen. Alle Hackbällchen waagrecht halbieren und mit Hilfe von kleinen Holzspießchen als Reifen und Lenkrad an den Paprikaschoten befestigen.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	303 kcal
Fett	8 g

🕒 45 Minuten

⊕ 6 Portionen

Protein

21 g