

## Zutaten

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 300 g bunter Tomaten-Mix
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 200 g Feta
- 5 EL Olivenöl
- 2 TL Thymianblättchen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 5 Stängel Basilikum

## Zubereitung

- Backofen auf 200 °C Ober-Unter Hitze (180°C Umluft) vorheizen. Backblech mit 1 EL Olivenöl bestreichen.
- 2. MAGGI Fix für Hackbraten mit Wasser verrühren. Hackfleisch zugeben und alles gut vermengen. Aus der Masse 24 Hackbällchen formen und auf das Blech legen. Im Backofen 10 Min. backen.
- 3. Tomaten waschen, halbieren und mit den Oliven zu den Hackbällchen aufs Blech geben. Die Tomaten etwas mit Salz und Pfeffer würzen. Feta grob zerbröseln und darüber streuen. Mit Thymian bestreuen und restliches Olivenöl darüber träufeln. Im Backofen weitere 20 Min. backen.
- 4. Basilikum waschen, die Blättchen von den Stielen zupfen. Backblech aus dem Ofen nehmen und mit Basilikum garnieren.

## Nährwert-Anzeige

36 Minuten

6 Portionen

Kohlenhydrate 10 g Energie 604 kcal

Energie 604 I Fett 52 g

Protein 25 g