



## ROUGETTE Ofenkäse zu Köttbullar mit schwedischer Soße

Zutaten für 4 Personen:

**1 ROUGETTE Ofenkäse Fein-würzig 320 g (Sorte nach Wahl)**

800 g Rinderhackfleisch  
300 g Kartoffeln  
200 g Saure Sahne  
100 g Gewürzgurken (Glas)  
8 Stiele Dill  
1 EL Senf  
2 EL Gelierte Preiselbeeren (Glas)  
Backpapier  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und klein schneiden. In Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Hack, Kartoffeln und Senf verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse ca. 40 Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) 15–20 Minuten backen. ROUGETTE Ofenkäse zu den Hackbällchen in den Ofen geben und nach Packungsanweisung zubereiten.
2. Inzwischen Dill waschen und trocken schütteln. Fähnchen von den Stielen zupfen und, bis auf einige zum Garnieren, hacken. Gurken abtropfen lassen, dabei 2 EL Sud auffangen. Gurken fein würfeln. Saure Sahne und Gurkensud verrühren. Gehackten Dill und Gurkenwürfel unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Preiselbeeren glatrühren und in Schlieren unter Soße ziehen. ROUGETTE Ofenkäse und Köttbullar aus dem Ofen nehmen. Mit der Soße auf Tellern anrichten. Köttbullar mit übrigem Dill garnieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Pro Portion ca. 3610 kJ, 860 kcal. E 56 g, F 63 g, KH 17 g