

# Grillgemüse mit Hackbällchen

## Zutaten:

- 3 Spitzpaprika
- 300 g Cocktailtomaten
- 2 Zucchini
- 1 Bund Lauchzwiebeln (ja die sind nicht auf dem Bild)
- 100 g Feta
- 500 g Hackfleisch
- 5 Knoblauchzehen
- ½ TL Cumin
- ½ TL Chili
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL Thymian
- S&P

Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten halbieren und den Knoblauch klein hacken. Hack mit Chili, Cumin Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark dazugeben alles verkneten und kleine Bällchen formen (meine hatten ca. 50g).

Öl in einer Pfanne warm werden lassen alles Gemüse, Knoblauch, Thymian darin verteilen und die Hackfleischbällchen platzieren.

Zum Schluss den Feta in Stücke auf dem Gemüse verteilen und für 45 Minuten bei 200° C indirekt brutzeln lassen.

