

# Albondigas! Hackbällchen in pikanter Paprikasoße dazu knusprige Ofen-Drillinge

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 821 kcal • Tag 2 kochen

29



gemischtes Hackfleisch



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



pikante Paprikasoße



Kochsahne



rote Spitzpaprika



Kartoffeln (Drillinge)



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Öl\*, Wasser\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Panko-Mehl <b>15)</b>	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf <b>9)</b>	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
pikante Paprikasoße <b>10)</b>	160 g	240 g	320 g
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
rote Spitzpaprika <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1000 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

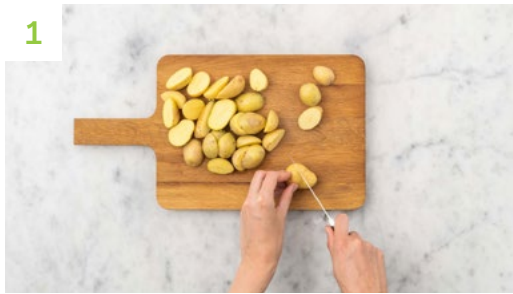
	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	520 kJ/124 kcal	3437 kJ/821 kcal
Fett	7,16 g	47,39 g
– davon ges. Fettsäuren	2,84 g	18,78 g
Kohlenhydrate	9,46 g	62,57 g
– davon Zucker	2,17 g	14,34 g
Eiweiß	5,05 g	33,40 g
Salz	0,533 g	3,525 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Drillinge** halbieren und auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Kartoffel garen

Das **Kartoffelblech** in den Ofen geben.

Das **Blech** mit den **Albondigas** und der Auflaufform über den **Kartoffeln** einschieben und beides ca. 20 Min. backen.



## Für die Albondigas

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** 8 [12 | 16] **Bällchen** formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.



## Letzte Schritte

**Albondigas** nach der Garzeit in die Auflaufform geben und alles 10 Min. weiter garen.

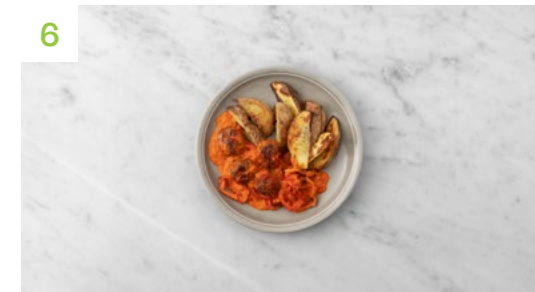


## Für die Soße

**Spitzpaprika** in dünne Ringe schneiden.

In einer Auflaufform **pikante Paprikasoße**, **Kochsahne**, **Spitzpaprika**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

Auflaufform neben die **Hackbällchen** auf das Backblech stellen.



## Anrichten

**Albondigas** in **Paprikasoße** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** daneben anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

