

Albondigas-Hackbällchen in pikanter Paprikasoße dazu knusprige Ofen-Drillinge

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 813 kcal • Tag 2 kochen

27



gemischte
Hackfleischzubereitung



Kartoffeln (Drillinge)



rote Spitzpaprika



Kochsahne



pikante Paprikasoße



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	750 g	1000 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
pikante Paprikasoße 10)	160 g	240 g	320 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml

**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. 610 g)
Brennwert	556 kJ/133 kcal	3400 kJ/813 kcal
Fett	7,8 g	47,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	19,1 g
Kohlenhydrate	10,1 g	61,7 g
– davon Zucker	2,4 g	14,6 g
Eiweiß	5,3 g	32,5 g
Salz	0,71 g	4,32 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

Kartoffelblech in den Ofen geben.

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>

