

Käsige Hackbällchen mit Rahmchampignons dazu Konfetti-Stampf

Family 30 – 40 Minuten • 3905 kJ/933 kcal • Tag 2 kochen

34



Champignons



Zwiebel



Semmelbrösel



Gewürzmischung
„Hello Paprika“



gemischtes Hackfleisch



Kartoffeln



Karotte



Gouda



Kochsahne



Frühlingszwiebel



Butter



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

Gut im Haus zu haben

Öl*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 große Pfanne mit Deckel,
1 Kartoffelstampfer, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und
1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|---|-----------------|--------|-------|
| Champignons | 150 g | 225 g | 300 g |
| Zwiebel DE NL NZ | 1 | 1 | 2 |
| Semmelbrösel 15) | 25 g | 40 g** | 50 g |
| Gewürzmischung „Hello Paprika“ | 2 g | 2 g | 4 g |
| gemischtes Hackfleisch | 300 g | 450 g | 600 g |
| Kartoffeln | 400 g | 600 g | 800 g |
| Karotte DE | 2 | 3 | 4 |
| Gouda 7) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Kochsahne 7) | 150 g | 200 g | 300 g |
| Frühlingszwiebel DE | 1 | 1 | 2 |
| Butter 7) | 10 g | 20 g | 20 g |
| Öl* | Angaben im Text | | |
| Salz*, Pfeffer* | nach Geschmack | | |

*Gut, im Haus zu haben

**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. 710 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 548 kJ/131 kcal | 3905 kJ/933 kcal |
| Fett | 8,21 g | 58,43 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 4,06 g | 28,91 g |
| Kohlenhydrate | 7,85 g | 55,87 g |
| – davon Zucker | 2,08 g | 14,81 g |
| Eiweiß | 6,19 g | 44,04 g |
| Salz | 0,391 g | 2,783 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) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande
NZ: Neuseeland



Kartoffeln garen

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

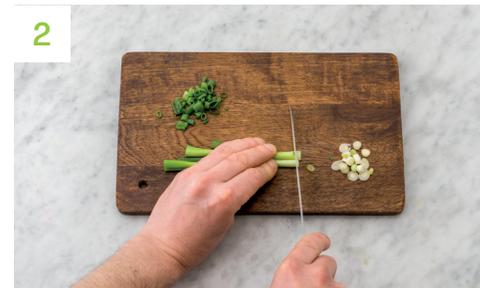
Kartoffeln schälen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden.

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Kartoffelviertel und **Karotten** zugeben, Hitze reduzieren und 15 – 20 Min. weich garen.

In der Zwischenzeit mit der Zubereitung fortfahren.



Gemüse schneiden

Zwiebel halbieren, abziehen, eine Hälfte fein würfeln und den Rest in dünne Streifen schneiden.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.



Bällchen formen

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Zwiebelwürfel**, **Semmelbrösel**, **Käse**, die Hälfte der „Hello Paprika“ **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** gründlich mit den Händen vermengen und aus der **Hackfleischmasse** ca. 12 [18 | 24] **Bällchen** formen.



Hackbällchen anbraten

In einer großen Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** bei hoher Hitze erwärmen und **Hackbällchen** ca. 3 Min. rundherum scharf anbraten. Anschließend **Hackbällchen** aus der Pfanne nehmen.

Hitze reduzieren und in derselben Pfanne **Zwiebelstreifen** und **Champignons** ohne weitere Fettzugabe ca. 3 Min. braten.



Für die Soße

2 EL [3 EL | 4 EL] **Sahne** für den Stampf in eine kleine Schüssel füllen und beiseitestellen.

Pilzpfanne mit der restlichen **Sahne** ablöschen, restliche **Gewürzmischung** hinzufügen und **Soße** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Angebratene Hackbällchen in die **Soße** geben, Hitze reduzieren und alles abgedeckt 5 – 8 Min. gar ziehen lassen.

Tipp: Wenn die Soße zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



Anrichten

Kartoffeln und **Karotten** durch ein Sieb abgießen und gleich zurück in den Topf geben. Zurückbehaltene **Sahne**, **Butter**, **Frühlingszwiebelringe**, **Salz*** und **Pfeffer*** zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zu einem **Stampf** verarbeiten.

Kartoffel-Karotten-Stampf auf dem Teller verteilen, **Fleischbällchen** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!