



Maggi

## Hackbällchen mit Gemüse



### Zutaten

- 200 g Porree
- 90 g Möhren
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei(er)
- 3 gestrichener EL Paniermehl
- 2 gestrichener EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel Maggi Fix für Köttbullar
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

### Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Möhre putzen, schälen, waschen und in Scheiben schneiden.
2. Hackfleisch mit Ei und Paniermehl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und daraus 15 Hackbällchen formen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackbällchen darin ca. 6 Min. anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen, Maggi Fix für Köttbullar einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Servieren Sie dazu Maggi Kartoffel Püree.

### Nährwert-Anzeige

Energie	595 kcal
Protein	32 g
Kohlenhydrate	20 g
Fette	43 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen