



Hackbällchen mit Paprikasauce "Provence"

Zutaten

- 1 Beutel Maggi Fix für Hackbraten
- 185 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 100 g Zwiebeln
- 450 g rote Paprikaschoten
- 3 TL Maggi Klare Brühe, Glas
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung

1. *MAGGI fix & frisch Hackbraten in 125 ml Wasser einrühren.*
2. *Hackfleisch dazugeben, gut vermengen und kleine Hackbällchen daraus formen.*
3. *In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Hackbällchen ca. 15 Min. darin braten. Herausnehmen und warm stellen.*
4. *Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Paprikaschoten im Bratfett ca. 5 Min. dünsten.*
5. *MAGGI Klare Brühe und 4 EL Wasser zufügen und geschlossen 5 Min. garen.*
6. *Crème fraîche zufügen und unterrühren. Die Hackbällchen vor dem Servieren in die Paprikasauce geben. Dazu schmecken Kartoffeln.*

Nährwert-Anzeige

Energie	549 Kilokalorien
Protein	30 g
Kohlenhydrate	20 g
Fette	38 g

🕒 46 Minuten

⊕ 4 Portionen