



Hackbällchen mit Paprikasauce "Provence"

Zutaten

- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 160 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 für Hackbraten in 100 ml Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben, gut vermengen und kleine Hackbällchen daraus formen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Hackbällchen ca. 15 Min. darin braten. Herausnehmen und warm stellen.
3. 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.
4. MAGGI Klare Brühe und 4 EL Wasser zufügen und geschlossen 5 Min. garen.
5. Crème fraîche zufügen und unterrühren. Die Hackbällchen vor dem Servieren in die Paprikasauce geben. Dazu schmecken Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	532 kcal
Fett	38 g
Protein	29 g

🕒 43 Minuten

⊕ 4 Portionen