



Frikadellen mit Jäger-Paprika-Sauce

Zutaten

- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 500 g Hackfleisch
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 Päckchen Maggi Jäger Sauce, 2er Pack
- 50 ml Schlagsahne

Zubereitung

1. In einer Schüssel 100 ml kaltes Wasser mit einem Beutel MAGGI Fix für Hackbraten verrühren. Hackfleisch zugeben und mischen. Aus der Masse 2 Frikadellen pro Portion formen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Frikadellen von jeder Seite knusprig braun braten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen.
3. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Die Paprika im Bratfett andünsten.
4. 200 ml Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Jäger Sauce mit dem Schneebesen einrühren und 1 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Sahne zufügen und erwärmen. Die Sauce zu den Frikadellen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	16 g
Energie	460 kcal
Fett	32 g
Protein	28 g

🕒 25 Minuten

⊕ 4 Portionen