Hackbällchen in Pfeffer-Preiselbeer-Sauce

Zutaten

- 30 g Cashewkerne
- 200 g Hackfleisch
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 Ei(er)
- 4 Stängel Petersilie
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Pfeffer Sauce, 2er Pack
- 2 TL Preiselbeeren a.d. Glas
- 1 EL Crème fraîche
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Cashewkerne klein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und Blätter klein hacken. Beides mit Hackfleisch, Semmelbrösel, THOMY Delikatess-Senf und Ei gut mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Masse kleine Bällchen formen.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Bällchen von allen Seiten braun braten. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. MAGGI Pfeffer Sauce mit dem Schneebesen einrühren und 1 Min. kochen.

3. Preiselbeeren und Crème fraîche unterrühren und heiß werden lassen. Dazu passen Spätzle oder Kartoffel-Ecken und ein bunter Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	26 g
Energie	536 kcal
Fett	35 g
Protein	29 g

20 Minuten

2 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de