Hackbällchen mit Lauch

Zutaten

- 20 g Erdnüsse
- 1 Slightly leveled tablespoon Toastbrot
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 TL MAGGI Würzmischung 5 - Hackfleisch
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 g Lauch
- 500 ml Wasser
- 1 large Maggi Kräuter Rahmsauce, 2er Pack
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Erdnüsse hacken. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Mit Rinderhackfleisch, Erdnüssen und Würzmischung 5 gut verkneten. Aus der Hackfleischmasse kleine Hackbällchen formen.

2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Hackbällchen ca. 12 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen.

3. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Im Bratfett 5 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wasser zugießen und MAGGI Kräuter Rahmsauce einrühren und aufkochen. Hackbällchen wieder in die Sauce geben und heiß werden lassen. Dazu MAGGI Kartoffel Püree servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	17 g
Energie	428 kcal
Fett	29 g
Protein	24 g

34 Minuten

3 Portionen

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