



Mangold-Hack-Röllchen

Zutaten

- 180 g Möhren
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 200 g Hackfleisch
- 1 Ei(er)
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 300 g Mangold
- etwas MAGGI Fondor (Dose)
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen
- 125 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Möhren putzen, waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Hackfleisch mit Möhren, Frühlingszwiebeln und Ei mischen. Mit Maggi Würzmischung 1 würzen. Mangold putzen und waschen.
3. In einem Topf 2 l Wasser und MAGGI Fondor zum Kochen bringen. Mangoldblätter zugeben und ca. 1 Min. blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Hackfleischmischung darauf verteilen und zusammenrollen. Mangold-Hackröllchen in eine Auflaufform legen.
4. MAGGI Fix für Schinken-Hack Röllchen mit 125 ml Wasser und Sahne verrühren und über die Röllchen geben. Mit Käse bestreuen und ca. 30 Min. backen. Dazu schmecken Reis oder Kartoffeln.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	14 g
Energie	376 kcal
Fett	25 g
Protein	24 g

🕒 55 Minuten

⊕ 3 Portionen