



## Hackbällchen in Birnen-Preiselbeer-Sauce

### Zutaten

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 Birne
- 40 g Frühlingszwiebeln
- 290 g Pfifferlinge
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar
- 2 EL Preiselbeeren a. d. Glas

### Zubereitung

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und daraus ca. 15 kleine Hackbällchen formen.
2. Birne waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Pfifferlinge abtropfen lassen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hackbällchen darin rundherum ca. 6 Min. braten. Pfifferlinge, Frühlingszwiebeln und Birnenwürfel zugeben und kurz mitbraten.
4. Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren.
5. Preiselbeeren zufügen und heiß werden lassen. Dazu Maggi Kartoffel Püree servieren.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	23 g
Energie	582 kcal
Fett	42 g
Protein	30 g

🕒 30 Minuten

⊕ 3 Portionen