



## Wikingerpfanne mit Hackbällchen

### Zutaten

- 250 g Hackfleisch, gemischt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 150 g Karotten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar
- 150 g Erbsen, tiefgefroren

### Zubereitung

1. Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse Hackbällchen formen. Karotten putzen, waschen, schälen und in Streifen schneiden.
2. THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Hackbällchen darin ca. 5 Min. rundherum braten. Karotten zugeben und mitbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Food Travel Fix für Köttbullar einrühren, zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt ca. 5 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. Erbsen zugeben und weitere 5 Min. zugedeckt kochen, dabei gelegentlich umrühren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	18 g
Energie	425 kcal
Fett	30 g
Protein	22 g

🕒 29 Minuten

⊕ 3 Portionen