

Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 150 g Champignons, frisch
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 50 g Emmentaler, gerieben
- 8 Slightly leveled tablespoons
 Schwarzwälder Schinkenspeck
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons

Zubereitung

- Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- 2. Hackfleisch mit Emmentaler mischen und zu 8 gleichgroßen Röllchen formen. Die Röllchen mit Schinkenspeck umwickeln.
- 3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Röllchen darin von allen Seiten kräftig anbraten und herausnehmen.
 Champignons und Zwiebeln im Bratfett anbraten.
 Wasser zugießen, MAGGI Fix für Gratinierte
 Schweine Medaillons einrühren und zum Kochen bringen. Hackfleischröllchen wieder zugeben und bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 5-8 Min. garen.

Nährwert-Anzeige

24 Minuten

4 Portionen

Kohlenhydrate 8 g

Energie 465 kcal

Fett 31 g Protein 39 g