Hackbällchen in cremig-scharfer Sauce

Zutaten

- 150 g Lauch
- 500 g Hackfleisch
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 1 EL Tomatenketchup
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 100 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Ungarisches Geschnetzeltes
- 200 g Schmelzkäse
- etwas Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel Hackfleisch mit Cayennepfeffer, THOMY Delikatess-Senf und Tomatenketchup vermengen und 16 kleine Bällchen daraus formen.

2. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Die Bällchen ca. 3 Min rundherum anbraten. Lauch zugeben und ca. 5 Min. mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, Wasser zugießen, MAGGI Fix für Ungarisches Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen.

3. Schmelzkäse zugeben und in der Sauce schmelzen. Bei geringer Wärmezufuhr zugedeckt 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Dazu schmecken Reis und ein grüner Salat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	9 g
Energie	539 kcal
Fett	39 g
Protein	34 g

27 Minuten

4 Portionen

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