



Käsefrikadellen in rustikaler Apfelsauce

Zutaten

- 60 g Frühlingszwiebeln
- 250 g Äpfel
- 1 Slightly leveled tablespoon Toastbrot
- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 50 g Emmentaler
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 230 ml Wasser
- 50 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Für Genießer Jäger-Rahm Sauce
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden, davon eine Frühlingszwiebel sehr klein schneiden. Äpfel waschen, schälen, in Viertel schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden.
2. Toastbrot würfeln und mit 2 EL kaltem Wasser mischen. Hackfleisch zugeben und gut verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Emmentaler würfeln und mit der sehr klein geschnittenen Frühlingszwiebel unter das Hackfleisch mischen. Aus der Masse 6 Frikadellen für 3 Portionen formen.
3. In einer beschichteten Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, die Frikadellen darin anbraten und heraus nehmen. Restliche Frühlingszwiebeln und Apfel in dem verbliebenen Bratfett andünsten und von der Kochstelle nehmen. 200 ml kaltes Wasser und Sahne zugießen. MAGGI Für Genießer Jäger-Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Frikadellen zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 10 Min. kochen, dabei die Frikadellen wenden und die Sauce umrühren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	24 g
Energie	521 kcal
Fett	35 g
Protein	27 g

🕒 35 Minuten

⊕ 3 Portionen