



## Schlemmer-Frikadellen mit Champignons

### Zutaten

- 1 kg Kartoffeln, mehligkochend
- 1 l Salzwasser
- 500 g Champignons, frisch
- 100 g Zwiebeln
- 100 g Gouda, gerieben
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 1 Beutel MAGGI Fix für Rahm-Medaillons Zürcher Art
- 100 ml Schlagsahne
- 250 ml Wasser
- etwas Pfeffer
- 300 ml Milch
- 100 ml Schlagsahne
- etwas Salz
- etwas Muskatnuss, frisch gerieben

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 12 Min. gar kochen und abgießen.
2. Champignons putzen. Die eine Hälfte in feine Würfel schneiden, die andere vierteln. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne etwas THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Darin zuerst die gewürfelten Champignons mit der halben Zwiebelmenge anbraten und aus der Pfanne nehmen. Danach die geviertelten Champignons mit den restlichen Zwiebeln anbraten und zur Seite stellen.
4. Gouda mit Hackfleisch und der Mischung aus gewürfelten Champignons und Zwiebeln mischen. Die Masse mit etwas Pfeffer würzen und 8 kleine Frikadellen formen.
5. In einer Pfanne restliches THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Frikadellen darin von allen Seiten anbraten. MAGGI Fix für Gratinierte Schweine Medaillons mit Sahne und Wasser in einem Messbecher anrühren, in die Pfanne gießen und aufkochen lassen. Die gewürfelten Champignons mit den Zwiebeln zugeben. Das Ganze bei geringer Wärmezufuhr ca. 15 Min. mit geschlossenem Deckel garen.
6. Für das Kartoffelpüree Milch und Sahne in den Topf geben, in dem die Kartoffeln gekocht wurden. Auf dem Herd zum Kochen bringen und von der Herdplatte ziehen. Kartoffelwürfel und Butter zugeben und mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit den Schlemmerfrikadellen und der Sauce servieren.

## Nährwert-Anzeige

🕒 40 Minuten

Kohlenhydrate 51 g

⊕ 4 Portionen

Energie 876 kcal

Fett 55 g

Protein 44 g