



## Bratwurstbällchen in Zwiebel-Paprika-Sauce

### Zutaten

- 150 g rote Paprikaschoten
- 150 g Zwiebel(n)
- 250 g Bratwürste, grob u. ungebrüht
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Schlagsahne
- 1 Beutel MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)

### Zubereitung

1. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Bratwurst ausdrücken und 12 kleine Bällchen daraus formen.
2. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Bratwurstbällchen darin anbraten. Zwiebeln sowie Paprika zugeben und mitbraten.
3. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Senf-Rahm Geschnetzeltes einrühren und zum Kochen bringen. Bei geringer Wärmezufuhr ca. 3 Min. kochen, dabei gelegentlich umrühren. THOMY Delikatess-Senf einrühren und darin heiß werden lassen.

### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	442 kcal
Fett	37 g
Protein	17 g

🕒 23 Minuten

⊕ 3 Portionen