

Kochen mit Klaus

Hackbällchen in Frischkäsesauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 300 g gem. Hack, 250 g braune Champignons, 1 Knobizehe, Öl, Salz,
- Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 Ei, 50 g Semmelbrösel, 250 ml Cremefine,
- 150 g Frischkäse Kräuter der Provence, Schnittlauch & Petersilie,
- 50 ml Weißwein, heller Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebel, Knobi fein würfeln. Champignons vierteln.



2. Hack mit $\frac{2}{3}$ Zwiebeln, $\frac{2}{3}$ Knobi, $\frac{1}{2}$ TL Salz, Pfeffer, je 1 EL Schnittlauch & Petersilie, Ei u. Semmelbrösel vermengen, dass eine geschmeidige Masse entsteht. Daraus ca. 15 Bällchen formen u. in heißem Öl rundum anbraten. Bällchen entnehmen.



3. Rest Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit Cremefine ablöschen, Frischkäse einrühren, aufkochen. Pilze zugeben u. Kräuter einrühren. Mit Wein verlängern. Hackbällchen zugeben u. in der Sauce erhitzen. Mit Binder dicken u. zu der Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Kürbis-Gnocchi genießen!

