

Kochen mit Klaus

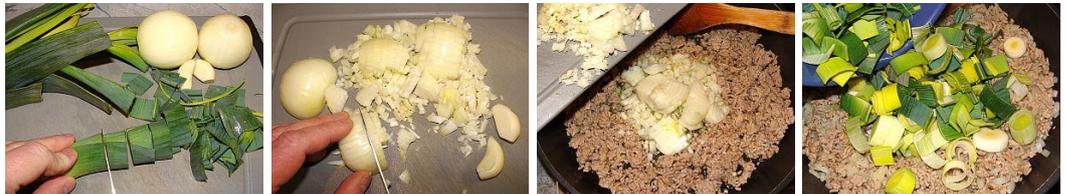
Hackpfanne mit Lauch

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 400 g gem. Hack, Salz, Pfeffer, 2 Stangen Lauch, 2 Knobizehen,
- 2 Zwiebeln, 1-2 EL Mehl, 150 ml Wein, 2 EL helle Sauce, Öl,
- 200 g Frischkäse, 250 ml Gemüsebrühe, frische Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse waschen, putzen. Lauch in breite Ringe schneiden. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Petersilie klein hacken.



2. Hackfleisch in heißem Öl krümelig braten, Zwiebeln, Knobi u. Lauch mitbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Mehl darüber stäuben u. anschwitzen, Wein u. Brühe zugießen, helle Sauce einrühren. Aufkochen u. köcheln lassen. Frischkäse einrühren u. schmelzen lassen.



3. Petersilie einrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Mit Spiralnudeln servieren. Lecker!



Erstellt von Klaus am 01.03.2017