

Kochen mit Klaus

Wikingerpfanne mit Pilzen & Hack

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g gem. Hack, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Paniermehl, Salz, Pfeffer, Senf,
- Öl, 2 Knobizehen, 50 ml Weißwein, Paprikapulver, 250 ml Kochcreme
- 1 Pck. helle Sauce, 200 ml Brühe, 2 Möhren, 200 g Schmelzkäse,
- 400 g Champignons, 60 g TK-Erbesen, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Zwiebeln, Knobi fein würfeln. Möhren in Stifte, Pilze in Spalten schneiden. Hack mit ½ Zwiebeln, Ei, 3-4 EL Paniermehl, 1 TL Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Senf vermengen, daraus ca. 12-15 Bällchen formen.



2. Hackbällchen bei mittlerer Hitze in Öl rundum braten u. entnehmen. Restl. Zwiebeln, Knobi, Möhren, Pilze zugeben u. andünsten. Wein, Brühe, Kochcreme zugießen, Fix u. Schmelzkäse einrühren, aufkochen. Hackbällchen zugeben u. 15 Min. köcheln lassen.



3. Erbsen zugeben u. 5 Min erwärmen. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Kräuter unterheben.



Tipp des Chaoten: Mit Reis oder Salzkartoffeln servieren.

