



Wikingertopf



Zutaten für 4 Portionen

500 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
6 Möhren
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
300 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
300 g TK-Erbsen
120 g Schmelzkäse

Zubereitung

Das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer verkneten und 20 kleine Bällchen formen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin anbraten bis sie gut sind und auf einem Teller zur Seite stellen.

Die Möhren schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls schälen und klein schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken.

1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Dann die Möhren dazugeben und 2-3 Minuten mit anbraten.

Die Pfanne mit der Gemüsebrühe und der Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Dann die TK-Erbsen dazugeben und 2 Minuten leicht köcheln lassen. Anschließend den Schmelzkäse in die Pfanne geben und gut verrühren.

Mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Hackbällchen in die Pfanne geben und in der Soße kurz wenden.

Tipp: Zum Wikingertopf schmecken Kartoffeln, Püree oder Reis sehr gut.