



Hackbällchen in Spargelsoße

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 500 g Rinderhack
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund grüner Spargel
- 2-3 Frühlingslauch Stangen
- 1 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- 1 EL Paprikapulver
- 20 g Butter
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 200 g Frischkäse
- 1 EL Tomatenmark
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Hackfleisch in eine Schale geben, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Ca. 8 kleine runde Hackfleischbällchen daraus formen.
2. Öl in der Hochrandpfanne erhitzen und die Hackbällchen darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Danach herausnehmen und erstmal zur Seite stellen.
3. Den Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Danach in mundgerechte Stücke schneiden. Frühlingslauch in kleine Ringe schneiden und den Knoblauch hacken.
4. Den Spargel in die Hochrandpfanne geben und 2-3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach herausnehmen und ebenfalls zur Seite stellen.
5. Die Butter in der Hochrandpfanne schmelzen und den Knoblauch kurz darin anschwitzen. Frühlingslauch, Tomatenmark, Paprikapulver, Sahne, Gemüsebrühe, Thymian, sowie etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und einmal aufkochen lassen.
6. Die Hackbällchen und den Spargel in die Soße geben und mit geschlossenem Deckel 3 Minuten köcheln lassen. Danach den Frischkäse in die heiße Soße einrühren.
7. Heiß servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

CALLEKOCHT
mas REZEPTE

