

*Schmeckt
wie selbstgemacht*

HENGLEIN®

Hauptgerichte

Kartoffelnudeln mit Gemüse-Hackbällchen



Und so einfach geht's:

Möhre schälen, Frühlingszwiebel putzen, beides waschen, Möhre in feine Würfel und Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Beides mit Rinderhackfleisch und Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver würzen. Öl erhitzen, Hackfleischröllchen dazugeben und von allen Seiten ca. 10-15 Minuten braten.

Kartoffelnudeln nach Packungsanweisung zubereiten. Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne anbraten, Mehl einstreuen und anschwitzen. Milch und Brühe angießen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Schupfnudeln unter die Bechamelsauce geben, kurz mit erhitzen und mit den Gemüse-Hackröllchen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Für 2-3 Portionen:

- 1 Packung (500g) Henglein Kartoffelnudeln
- 1 kleine Möhre
- 1 Frühlingszwiebel
- 400 g Rinderhackfleisch
- 50 g Frischkäse 5% Fett
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Senf
- Paprikapulver
- 30 g magere Speckwürfel
- 1 TL Mehl
- 200 ml Milch, 1,5% Fett
- 100 ml Brühe



Weitere Rezeptideen finden Sie unter www.henglein.de