Hackbällchen in Champignon Paprika Soße

Zutaten Hackbällchen:

- 650 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel
- 3 EL Paniermehl
- 1 TL Oregano
- 1 Koblauchzehe
- 1 TL Pfeffer
- 1 ½ TL Salz

Zutaten Champignons:

- 400 g Champignons
- 1 EL Olivenöl
- ½ EL Butter
- 1 TL Thymian

Zutaten Soße:

- 250 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikamark
- 1 Brühwürfel
- 150 g geriebener Käse
- 10 - 12 Grillpaprika

Zubereitung:

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und Knoblauch zerdrücken.
- Nun alle Zutaten für die Hackfleischbällchen in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- Ein Backblech mit Olivenöl fetten.
- Kleine Hackbällchen formen und in die Auflaufform legen.
- Im vorg. Dampfbackofen bei 230°C Ober- Unterhitze, Dampfzugabe mittel, 10 Min. braten.
- Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Dann die Champignons ca. 5 Minuten darin schwenken.
- Nun die Butter dazu geben und nochmals kurz dünsten, das Ganze mit Thymian würzen.
- Die Champignons nun zu den angebratenen Hackbällchen geben. Die entstandene Brühe über die Bäll chen geben und weitere 10 Minuten im Backofen braten.
- In die Pfanne nochmals Öl geben und Tomatenmark sowie Paprikamark darin anrösten, mit Sahne ab löschen.
- Den Brühwürfel dazugeben und alles kurz aufkochen.
- Das Wasser hinzufügen und nochmals kurz aufkochen.
- Die Soße über die Champignons und Häckbällchen geben, die Grillpaprika darauf verteilen und am Schluss den Käse darüber streuen.
- Alles nochmals 15 – 20 Minuten bei 180°C überbacken.

wohnfitz GmbH | Robert-Koch-Str. 1 | 74731 Walldürn | Tel.: 06282 92620 | www.wohnfitz.de

wohnfitz
WIR SIND ZUHAUSE.