



Hackbällchen-Nudel-Pfanne

Description



Für 4 Portionen

25 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

1 EL Ketchup

2 EL Paniermehl

Salz, Pfeffer

600 g Mäihren

250 g Nudeln

3 EL Rama Original

1 Bund Schnittlauch

1. Hack, Ei, Ketchup, Paniermehl, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verkneten. Aus der Masse ca. 16 kleine Hackbällchen formen.

2. Mäihren schälen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

3. In einer großen Pfanne Margarine erhitzen. Hackbällchen darin braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

4. MÃ¶hren im Bratfett ca. 10 min. garen. Nudeln zugeben und ca. 3 min. mit braten. HackbÃ¶llchen zugeben und alles mischen.

5. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in feine RÃ¶llchen schneiden. Ãber die HackbÃ¶llchen-Nudel-Pfanne streuen und servieren.

Zubereitung: 30 min.

493 kcal, 2061 kJ, 23 g E, 21 g F, 53 g KH

Category

1. Fleisch

Date Created

Juni 10, 2017

Author

rezeptadmin

default watermark