



## Wikinger-One-Pot-Topf

### Description

Zutaten für 2 Portionen

Für die Hackbällchen:

• 250g gemischtes Hack

• 1 Zwiebel

• 1 Ei

• 1 TL Senf

• 150g Orzo / Kritharaki Nudeln (Gibts beim Tärken und in den meisten Supermärkten) + doppelte Menge Wasser

• 1 Karotte

• 80g tk Erbsen

• 100ml Sahne

• 2-3 EL Schmelzkäse mit Kräutern

• 125g Schmelzkäse mit Kräutern

### Zubereitung

#### Schritt 1

Für die Hackbällchen am besten zuerst die Zwiebel hacken und in etwas Öl kurz andünsten, wenn man das zu der Hackmasse gibt wirds besonders lecker!

#### Schritt 2

Restliche Zutaten mit dazu, gut mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken, dann kleine Bällchen formen.

#### Schritt 3

Hackbällchen in einer Pfanne mit etwas Öl kurz scharf von allen Seiten anbraten, dann wieder herausnehmen. Nudeln in die Pfanne geben, kurz anrösten, dann Wasser angießen und alles salzen.

#### Schritt 4

Gehackte Karotte und die Erbsen mit rein, kochen bis das Wasser fast verkocht ist. Dann Sahne

angieÃ?en, aufkochen, SchmelzkÃ?se schmelzen und gut verrÃ¼hren. HackbÃ?llchen in der SoÃ?e garziehen, alles abschmecken, fertig!



**Category**

- 1. Fleisch

**Date Created**

Juni 15, 2024

**Author**

jeanny

default watermark