

Albondigas! Hackbällchen in pikanter Paprikasoße dazu knusprige Ofen-Drillinge

10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 820 kcal • Tag 2 kochen

29



gemischtes Hackfleisch



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



pikante Paprikasoße



Kochsahne



rote Spitzpaprika



Kartoffeln (Drillinge)

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier, 1 große Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Panko-Mehl 15)	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
pikante Paprikasoße 10)	160 g	240 g	320 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
rote Spitzpaprika NL ES MA	1	2	2
Kartoffeln (Drillinge)	500 g	800 g	1000 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 660 g)
Brennwert	519 kJ/124 kcal	3432 kJ/820 kcal
Fett	7,1 g	47,2 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	18,8 g
Kohlenhydrate	9,5 g	62,7 g
– davon Zucker	2,2 g	14,3 g
Eiweiß	5,1 g	33,4 g
Salz	0,54 g	3,55 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Drillinge** halbieren und auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



Kartoffel garen

Das **Kartoffelblech** in den Ofen geben.

Das Blech mit den Albondigas und der Auflaufform über den **Kartoffeln** einschieben und beides ca. 20 Min. backen.



Für die Albondigas

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz*** und **Pfeffer*** gut vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** 8 [12 | 16] **Bällchen** formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites, mit Backpapier belegtes, Backblech legen.



Letzte Schritte

Albondigas nach der Garzeit in die Auflaufform geben und alles 10 Min. weiter garen.



Für die Soße

Spitzpaprika in dünne Ringe schneiden.

In einer Auflaufform **pikante Paprikasoße**, **Kochsahne**, **Spitzpaprika**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Auflaufform neben die **Hackbällchen** auf das Backblech stellen.



Anrichten

Albondigas in **Paprikasoße** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** daneben anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

