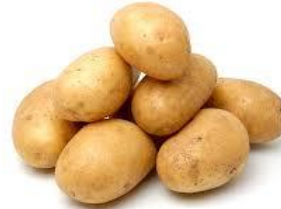


# Käse-Hackbällchen mit Rahmchampignons und buntem Stampf

## Zutaten für 2 Personen:

- 250g Gemischtes Hack
- 150g Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 30g Pankomehl (alternativ: Semmelbrösel)
- 150g Kochsahne
- 400g vorw. festkochende Kartoffeln
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 geriebener Junger Gouda
- Öl, Butter
- Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß



## Zubereitung :

- 1) Kartoffeln schälen und vierteln, Karotte schälen und in grobe Stücke schneiden, zusammen in einen großen Topf mit gesalzenem Wasser geben und 15-20min gar kochen.
- 2) Zwiebel abziehen und halbieren. Eine Hälfte fein würfeln und die andere in dünne Streifen schneiden. Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- 3) Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Semmelbrösel, Käse, 1TL Paprika, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel vermengen. Aus der Hackfleischmasse 12 Bällchen formen. Diese 3min in 1EL erhitztem Öl rundherum scharf anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.
- 4) Hitze reduzieren und in derselben Pfanne Zwiebelstreifen und Champignons ohne weitere Fettzugabe ca. 3min braten. 2EL Sahne in einer kleinen Schüssel beiseite stellen. Restliche Sahne und etwas Paprika in die Champignon-Pfanne geben, und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen in die Soße geben, Hitze reduzieren und alles abgedeckt 5-8min gar ziehen lassen. (falls die Soße zu dick wird, gebt einen Schluck Wasser dazu)
- 5) Kartoffeln und Karotten abgießen. Sahne aus der kleinen Schüssel, Frühlingszwiebelringe, 0,5EL Butter, Salz und Pfeffer zufügen und mit dem Kartoffelstampfer zu Stampf verarbeiten.
- 6) Gemüsestampf auf Teller geben und mit den Fleischbällchen anrichten.

*Guten  
Appetit*

