

Käse-Lauch Ragout mit Hackfleischbällchen

Zutaten für 2 Personen:

400 g Kartoffeln
600 g Lauch (2 dicke Stangen)
240 g gemischtes Hackfleisch
100 g Kräuter-Schmelzkäse
½ Liter Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und zu kleinen Bällchen (ca. 2 cm Ø) formen. Die Hackfleischbällchen in einer Pfanne ausbraten. Den Lauch hinzugeben und kurz mit anbraten. Die Gemüsebrühe zu der Lauch-Fleischbällchen-Mischung giessen und anschliessend den Schmelzkäse unter Rühren schmelzen lassen. Die gekochten Kartoffeln hinzugeben und weitere 5 Minuten bei mässiger Hitze und geöffnetem Deckel garen. Die Sauce mit etwas Mondamin andicken und servieren.

- Fertig -