

# Wikingertopf



## Zutaten für 2 Personen:

250 gr Hackfleisch, gemischt,  
250 ml Wasser, 100 ml Sahne,  
100 gr Schmelzkäse, 1 Ei,  
1 Dose Erbsen (140 gr Abtropfgewicht), 1 Dose Möhren (130 gr Abtropfgewicht)  
Sonnenblumenöl, Milchzucker, Pfeffer, Salz, Knoblauchpulver, getrocknete Petersilie,  
getrockneter Thymian, Zitronensaft-Aroma, Zucker, Speisestärke, Paniermehl

## Vorbereitung:

### Soße:

250 ml Wasser in einen Topf geben, die Sahne und einen EL Sonnenblumenöl dazugeben. 2 TL Milchzucker, ¼ TL Pfeffer, 1½ TL Salz, eine Messerspitze Knoblauchpulver, 1 TL Petersilie, ½ TL Thymian, 1 Tropfen Zitronen-Aroma, 1½ TL Zucker und 1½ TL Speisestärke einrühren. Den Schmelzkäse dazugeben und unter rühren kurz aufkochen lassen.

### Hackfleisch:

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer würzen und ein Ei dazugeben. Alles gut vermischen und soviel Paniermehl zugeben bis eine formbare Fleischmasse entsteht. Aus dieser Fleischmasse kleine Bällchen (Ø 1 - 2 cm) formen (Ergibt ca. 35 - 40 Stück).

## Zubereitung:

Die Hackfleischbällchen in Sonnenblumenöl ringsherum anbraten. Anschließend die Soße und die abgetropften Erbsen und Möhren dazugeben. Alles ca. 5 Minuten leicht kochen lassen.  
Dazu werden Nudeln serviert.

- Fertig -

