



## Puszta Bällchen

### Zutaten

- 185 g Trinkwasser
- 500 g gemischtes Faschiertes
- 100 g Zwiebeln
- 450 g Paprika
- 150 g Crème fraîche
- 1 Beutel Maggi Fix für Faschiertes
- 20 g Sonnenblumenöl
- 1 Würfel MAGGI Gemüsesuppe

### Zubereitung

1. MAGGI Fix für Faschiertes in 125 ml Wasser einrühren.
2. Einige Minuten stehen lassen. Das Faschierte dazugeben, gut vermengen und kleine Bällchen (ca. 4 cm Durchmesser) daraus formen.
3. In einer Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Bällchen ca. 15 Min. darin braten. Herausnehmen und warm stellen.
4. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Paprikaschoten im Bratfett ca. 5 Min. dünsten.
5. MAGGI Gemüsesuppenwürfel und 4 EL Wasser zufügen und geschlossen 5 Min. garen.
6. Crème fraîche zufügen und unterrühren. Die Hackbällchen vor dem Servieren in die Paprikasauce geben. Dazu schmecken Kartoffeln.

### Nährwerte

Kohlenhydrate	18,39 g
Energie	534,2 kcal
Fett	37,98 g
Eiweiß	29,69 g

46 Minuten

4 Portionen