

Wikinger Topf (4 Pers.)

500 g Hackfleisch

150 g Erbsen (TK)

3 m. große Möhren

1 Zwiebel

150 ml Gemüsebrühe

150 ml Sahne

60 g Schmelzkäse

Salz, Pfeffer, Zucker, gehackte Petersilie (TK)

1. Hackfleisch mit einer guten Portion Salz und Pfeffer verkneten, dann zu runden Bällchen rollen
2. Möhren schälen und in Scheiben schneiden, die Zwiebel in Würfeln schneiden
3. Etwas Fett in einer Pfanne erwärmen, die Bällchen hinein geben und unter vorsichtigem Rühren anbraten aber nicht gar sein sonst werden sie trocken
4. Jetzt Zwiebeln und Möhrenscheiben dazu geben
2-3 min. mitbraten
5. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen. Die Erbsen und die Petersilie unterrühren. Alles aufkochen lassen
6. Den Käse unterrühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer.
eventuell Soße etwas andicken (Mehl oder Speisestärke)