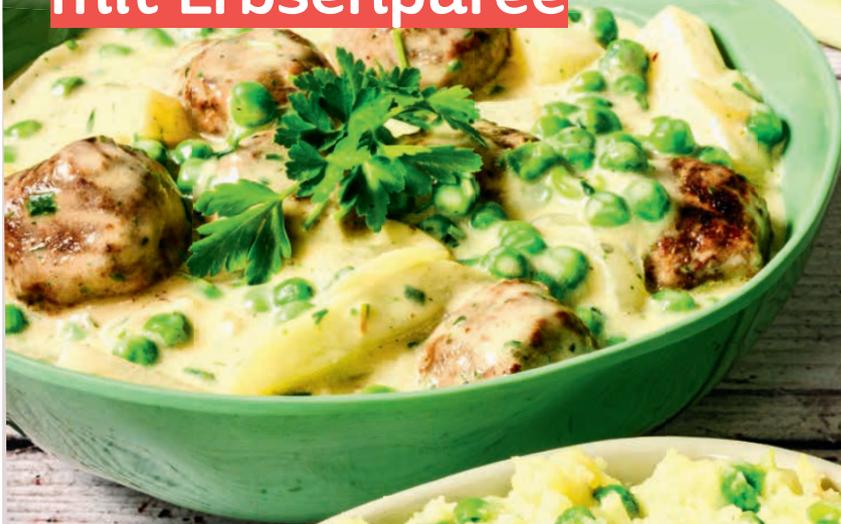


Wikingertopf

mit Erbsenpüree



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Erbsenpüree:

500 g ERNTEKRONE Kartoffeln

200 g BIO SONNE Junge
Markerbsen (TK)

100 ml LANDFEIN Milch
½ TL Salz

Wikingertopf:

1 GUTSGLÜCK Ei (M)

2 ERNTEKRONE Kohlrabi

1 ERNTEKRONE Zwiebel

1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
¼ Bund ERNTEKRONE Petersilie
500 g GUT BARTENHOF gemischtes
Hackfleisch

150 g BIO SONNE Junge
Markerbsen (TK)

300 ml BIO SONNE Gemüsebrühe
3 EL KÜCHENSTOLZ Semmelbrösel

2 EL LANDFEIN Butter

1 EL Senf, 1 EL Wasser

1 TL KÜCHENSTOLZ Speisestärke

1 Prise Salz, 1 Prise COOK! Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst das Hackfleisch mit Semmelbröseln, Ei, Senf, Salz und Pfeffer vermengen und zu kleinen Bällchen formen.
2. Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen und im Anschluss mit den übrigen Zutaten zu einem cremigen Püree zerkleinern.
3. Außerdem das Gemüse für den Wikingertopf schälen und klein würfeln.
4. Im Anschluss die Hackbällchen in Butter rundherum knusprig anbraten, dann herausnehmen und Zwiebeln und Kohlrabi darin glasig anschwitzen.
5. Alles mit der Brühe ablöschen und abgedeckt für 6–8 Minuten köcheln lassen.
6. In der Zwischenzeit die Stärke mit Wasser verrühren.
7. Danach die Erbsen mit in den Topf

geben, alles mit Sahne verfeinern und mit dem Stärkegemisch abbinden.

8. Zum Schluss die Hackbällchen wieder in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

9. Den Wikingertopf noch mit frisch gehackter Petersilie abrunden und zusammen mit dem Erbsenpüree servieren.

