

# Gemüsepfanne mit Kräuterklößchen

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch » Hack-Pfannen

## Zutaten (2 Personen)

- » 1 altes Brötchen
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Bd. Schnittlauch
- » 250g Hackfleisch
- » 1 Eigelb
- » 1 TL getr. Estragon
- » Salz & Pfeffer
- » 2EL Öl
- » 300g Kartoffel(n)
- » 1 Pk. (300g) Pfannengemüse (ital.)
- » grober Pfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel fein hacken. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Ausgedrücktes Brötchen, Hack, Zwiebel und Eigelb verkneten. Schnittlauch zufügen. Hackmasse mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse kleine Klößchen formen.

2. Öl erhitzen. Klößchen darin rundherum 6-8min braten. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Klößchen herausnehmen, Kartoffeln im heißen Bratfett ca. 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Pfannengemüse zufügen und bei starker Hitze ca. 4min anbraten. Bei mittlerer Hitze weitere 4-6min garen. Klößchen zum Gemüse geben und darin erwärmen. Mit grobem Pfeffer bestreuen.

Nährwerte: 550kcal/E35g/F28g/KH40g pro Portion

angelegt am: 13.09.2002

Rezept-Nr: 139

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke