

# Albondigas! Hackbällchen in pikanter Paprikasoße dazu knusprige Ofen-Drillinge

10 Min. Vorbereitung | unter 650 Kalorien | 30 – 40 Minuten • 813 kcal • Tag 2 kochen



gemischte  
Hackfleischzubereitung



Kartoffeln (Drillinge)



rote Spitzpaprika



Kochsahne



pikante Paprikasoße



Panko-Mehl



mittelscharfer Senf



Worcester Sauce



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*, Wasser\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	750 g	1000 g
rote Spitzpaprika <b>NL</b>   <b>ES</b>   <b>MA</b>	1	2	2
Kochsahne <b>7</b> )	150 g	225 g**	300 g
pikante Paprikasoße <b>10</b> )	160 g	240 g	320 g
Panko-Mehl <b>15</b> )	25 g	50 g	50 g
mittelscharfer Senf <b>9</b> )	10 ml	20 ml	20 ml
Worcester Sauce	8 ml	16 ml	16 ml

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

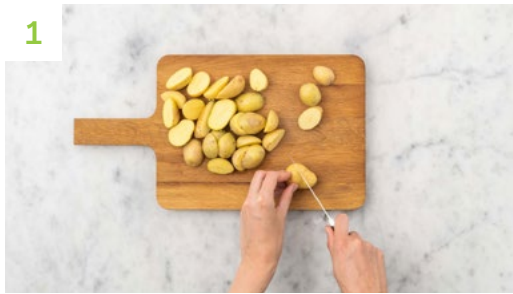
	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	556 kJ/133 kcal	3400 kJ/813 kcal
Fett	7,8 g	47,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	19,1 g
Kohlenhydrate	10,1 g	61,7 g
– davon Zucker	2,4 g	14,6 g
Eiweiß	5,3 g	32,5 g
Salz	0,71 g	4,32 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** **7**) Milch (einschließlich Laktose) **9**) Senf **10**) Sellerie **15**) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko



## Für die Kartoffeln

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Drillinge** halbieren und auf der Hälfte eines mit Backpapier belegten Backblechs mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.



## Kartoffel garen

**Kartoffelblech** in den Ofen geben.

Blech mit den **Albondigas** und der Auflaufform über den **Kartoffeln** einschieben und beides ca. 20 Min. backen.



## Für die Albondigas

In einer großen Schüssel **Hackfleisch**, **Panko-Mehl**, **Senf**, **Worcester Sauce**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut vermengen. Aus der **Hackfleischmasse** 8 [12 | 16] **Bällchen** formen und mit etwas Abstand zueinander auf ein zweites mit Backpapier belegtes Backblech legen.



## Letzte Schritte

**Albondigas** nach der Garzeit in die Auflaufform geben und alles 10 Min. weiter garen.



## Für die Soße

**Spitzpaprika** in dünne Ringe schneiden.

In einer Auflaufform **pikante Paprikasoße**, **Kochsahne**, **Spitzpaprika**, 100 ml [150 ml | 200 ml] **Wasser\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

Auflaufform neben die **Hackbällchen** auf das Backblech stellen.



## Anrichten

**Albondigas** in **Paprikasoße** auf Teller verteilen. **Kartoffeln** daneben anrichten und genießen.

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

