

# Wikingertopf mit Hackbällchen



## Hackbällchen

500 g mageres Hackfleisch gemischt  
1 Ei  
1 altes Brötchen  
1 TL Salz  
1/2 TL italienische Kräuter  
1/2 TL Salbei  
1 TL TK Petersilie  
1/2 TL Paprika edelsüß  
1 TL Senf

## Wikingertopf

250 g Oreccchiette  
3 Möhren  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g TK Erbsen  
250 ml Cremefine  
250 ml Rinderbrühe  
50 g Kräuter Sahnekäse bzw  
Schmelzkäse  
1 TL Thymian  
1 TL Salz  
Pfeffer nach Bedarf  
1 Kelle Pastawasser

## ANLEITUNGEN

### Vorbereitung

1. Das alte Brötchen in warmen Wasser aufweichen lassen und danach auspressen.
2. Alle Zutaten für die Hackbällchen gut miteinander vermischen und mit nassen Händen in Teelöffel große Kugeln formen.
3. In einer Pfanne ohne Öl die Hackbällchen von allen Seiten scharfanbraten und danach herausnehmen.
4. Zwiebel hacken, Möhren hobeln, Knoblauch fein schneiden und die TK Erbsen auftauen.

### Zubereitung

1. In die Pfanne - wo du zuvor die Hackbällchen rausgenommen hast - Zwiebel und Karotten auf mittlerer Hitze anschwitzen.
2. Nach ca. 2 bis 3 Minuten den Knoblauch hinzugeben und ebenso für 2 bis 3 Minuten anschwitzen. Zum Schluss noch die Erbsen hinzugeben.
3. Mit Brühe und Cremefine aufgießen, aufkochen und auf niedriger Stufe köcheln lassen.
4. Währenddessen die Pasta gemäß Packungsanleitung kochen.
5. Die Soße mit den Gewürzen und Sahnekäse verfeinern und die Hackbällchen wieder hinein geben.
6. Die fertige Pasta direkt aus dem Top in die Soße geben. Nach Bedarf mit etwas Pastawasser verfeinern und schwenken.