



Spätzle-Pfanne mit Hackbällchen

*Spätzle-Pfanne mit
Hackbällchen und Chinakohl*

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Chinakohl waschen und die Blätter in Streifen schneiden. Paprika waschen und ebenso in Streifen schneiden. Zwiebeln fein hacken.
2. Die Hälfte der Zwiebeln mit dem Hackfleisch, dem Ei, Semmelbröseln sowie dem Tomatenmark vermengen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Anschließend mit feuchten Händen zu Bällchen formen.
3. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin bei mittlerer Hitze braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
4. 1 EL Öl in die Pfanne geben und die Paprika sowie restliche Zwiebel anschwitzen. Spätzle und Chinakohl zugeben, kurz braten und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen.
5. Bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln. 2 Minuten vor Garzeitende die Hackbällchen zugeben.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

- 1 Packung Settele Eier-Spätzle „Knöpfe“ 500g
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Rote Zwiebel (für gesamtes Rezept werden 2 benötigt)
- 1 Chinakohl (klein)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Für die Hackbällchen

- 400g Gemischtes Hackfleisch
- 1 Rote Zwiebel
- 1 Ei
- ca. 1 EL Semmelbrösel oder Panko
- ca. 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Nach Geschmack: Harissa oder Majoran

