

Spargel - Gemüsetopf mit Hackbällchen

Für 4 Personen:

Für den Gemüsetopf:

8 Stangen weißer Spargel	8 Stangen grüner Spargel	4 mittlere Möhren
3 mittlere Kartoffeln	1 mittlere Kohlrabi	250 ml Gemüsebrühe
200 ml Schmand	evtl. etwas Stärke	1/2 Bund Schnittlauch
Butter	Speisestärke	

Für die Hackbällchen:

250 g Rinderhack	3 EL Schmand	2 EL Panko
Salz, Pfeffer, Muskat	1/2 Bund Schnittlauch	Rapsöl

Für die Bällchen alles vermengen und würzig abschmecken. Kleine Bällchen formen und in einer Pfanne kurz anbraten, Beiseite stellen.

Für den Gemüsetopf das Gemüse waschen, schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Möhren-, Kartoffel- und Kohlrabiwürfel in etwas Butter in einem Topf andünsten. Mit 250 ml Brühe ablöschen, dann die weißen Spargelstücke dazugeben und die Hackbällchen oben auflegen, den Topf mit einem Deckel verschließen und alles 15 Min. leise garen. 5 Min. vor Ende der Garzeit die grünen Spargelstücke dazugeben, kurz aufkochen, die Sahne angießen und zu Ende kochen.

Wenn alles gar ist, den Gemüsetopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Evtl. noch mit etwas Speisestärke andicken, wenn man die Sauce etwas sämiger mag. Als letztes den restlichen Schnittlauch dazugeben.

Tipp:

Das Gericht lässt sich gut einfrieren - und schmeckt auch aufgewärmt sehr gut.

NN am 12. Juni 2020