Rezept

Möhrennudeln mit Bällchen

Ein Rezept von Möhrennudeln mit Bällchen, am 27.04.2024

Zutaten

300 g	rohe Bratwürstchen
100 g	Magerquark
2 EL	Rapsöl
	Salz
2 TL	mildes Currypulver
250 g	Hörnchennudeln
1 Bund	Schnittlauch
600 g	Möhren
1-2 EL	Tomatenmark
	Pfeffer
100 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Aus den Würstchen portionsweise das Brät drücken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit Brät und Quark verkneten. Masse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Bällchen formen.

2. Die Möhren waschen, schälen und je nach Dicke vierteln oder achteln. In fingerlange Stifte schneiden.

3. Öl in einem Topf oder Wok erhitzen, Bällchen darin rundherum anbraten und herausnehmen. Möhrenstifte im Topf andünsten, Tomatenmark kurz mitbraten, mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Die Sahne angießen. Fleischbällchen darauf legen und alles zugedeckt ca. 15 Min. garen.

4. Inzwischen die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Unter die Möhren mischen und sofort servieren.