



Veggie-Hackbällchen auf Kartoffel-Lauch-Püree

mit tomatiger Chili-Zitronengras-Sauce



30-40min



2 Personen

Kartoffelpü mit Chili? Lauch mit Zitronengras? Aber nein? – Aber ja, ein eindeutiges Ja! Nirgends funktioniert Völkerverständigung so gut wie auf dem Teller, darum frohlocken wir angesichts dieser ungemein gelungenen Kombination aus Einflüssen und Aromen: Saftige „Hackbällchen“ vereinen sich mit frischen Tomaten in einer duftig-pikanten Sauce und nehmen Platz auf cremigem Kartoffel-Lauch-Stampf. Noch Fragen? – Aber nein!

- 1 Packung mehligkochende Kartoffeln
- 2 Tomaten
- 1 Stange Lauch
- 200g veganes Hackfleisch ⁶
- 100ml Chili-Zitronengras-Sauce

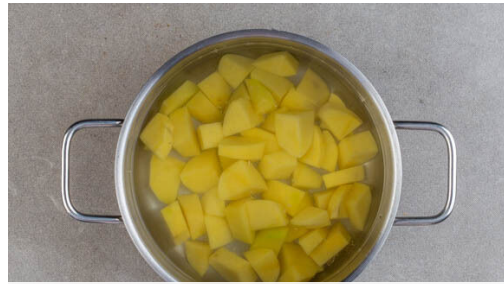
- 100ml Milch ⁷
- 2EL Butter ⁷
- Pflanzenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Kochtipp
Wer das Rezept vegan zubereiten möchte, verwendet statt Milch und Butter entsprechende pflanzliche Alternativen.

Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 764kcal, Fett 40.4g,
Kohlenhydrate 71.7g, Eiweiß 23.9g



1. Kartoffeln kochen

4. Hackbällchen braten

A pile of approximately 15-20 sliced cherry tomatoes, cut lengthwise into halves, arranged on a white rectangular cutting board. The tomatoes are bright red with visible seeds and green stems. The cutting board is placed on a light gray, textured surface.

2. Tomaten schneiden

A top-down view of a black frying pan containing a mixture of browned meatballs and sliced cherry tomatoes in a light-colored sauce. The pan is positioned on a grey surface, and its handle extends to the right. The ingredients are evenly distributed within the pan.

5. Sauce zubereiten

3. Lauch braten

A stainless steel pot with two handles, filled with a thick, yellow, chunky mixture. The mixture appears to be a vegetable soup or stew, with visible green herbs and vegetables. The pot is placed on a light-colored, textured surface.

6. Püree zubereiten

Die **Kartoffeln** zum **Lauch** in den Topf geben und alles zu einem cremigen **Püree** stampfen, ggf. esslöffelweise **Kochwasser** zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackbällchen-Tomaten-Sauce** auf dem **Kartoffel-Lauch-Püree** anrichten und servieren.