MARLEY SPOON



Putenhackbällchen in Kapernsauce

dazu Salzkartoffeln mit Petersilie

30-40min 4 Portionen

Köstlich-saftige Fleischbällchen? Das ist bei Marley Spoon gar kein Problem! Hier gibt es heute ein Gericht mit leckeren Putenhackbällchen, das an Königsberger Klopse erinnert. Dafür ist nicht zuletzt die cremige Kapernsauce verantwortlich, die sich an die herzhaften Bällchen schmiegt. Dazu gibt es ganz klassisch leckere Salzkartoffeln, garniert mit zarter Petersilie. Genau das Richtige für Fans von Hausmannskost!

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Pck. Kapern
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 10g Petersilie
- 500g Putenhackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- 500ml Milch [2]
- 2TL Senf [3]
- 4TL Weizenmehl [1]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne mit Deckel
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Senf** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 687kcal, Fett 34.3g, Kohlenhydrate 59.5g, Eiweiß 32.6g



1. Kartoffeln vorbereiten

500ml Milch abmessen und Raumtemperatur annehmen lassen. In einem mittelgroßen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen und je nach Größe halbieren oder vierteln.



2. Kartoffeln kochen

Die **Kartoffeln** in das kochende Wasser geben und in 15–20Min. gar kochen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen, dann zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



3. Zutaten schneiden

Die **Kapern** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Karotten** ggf. schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



4. Hackbällchen braten

Das **Hack** mit 1 Prise Pfeffer verkneten und zu **16 Bällchen** formen. In einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3–4Min. rundum anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.



5. Sauce zubereiten

Die **Kapern**, den **Knoblauch** und die **Karotten** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl ca. 1Min. bei mittlerer Hitze anbraten. 4TL Mehl unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten, dann mit den bereitgestellten 500ml Milch ablöschen und 2TL Senf einrühren. Die **Sauce** einmal aufkochen lassen und abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 5Min. köcheln, bei Bedarf esslöffelweise Wasser zufügen.



6. Fertigstellen & servieren

Wenn die **Karotten** weich sind, die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Hackbällchen** in die **Sauce** geben und ca. 2Min. erwärmen, dann mit den **Kartoffeln** anrichten und mit der **Petersilie** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**