



Winterspecial: Hackbällchen-Cassoulet

mit knusprigem Rosmarin-Lauch-Toast



ca. 1 h



3-4 Personen

Cassoulet, ein Schmorgericht, in dem traditionell Schweinefleisch und Würstchen die Hauptakteure sind, ist in Frankreich ein allseits beliebtes Comfortfood. Wir sind auch schon große Fans geworden, nicht zuletzt, weil sich die Mahlzeit praktisch von alleine kocht. Heute schmurgeln Hackfleischbällchen mit aromatischem Sellerie, Bacon und Bohnen im Topf und über allem schwelt ein feiner Hauch von Rosmarin. C'est la vie!

Was du von uns bekommst

- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 2 Stangensellerie 9
- 1 Packung Baconstreifen
- 2 Dosen Cannellinibohnen
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 2 Packungen veganes Toastbrot¹
- 10g Rosmarin
- 2 Packungen Schweinehackfleisch

Was du zu Hause benötigst

- ca. 135g Butter 7
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen oder Toaster
- großer Topf mit Deckel
- kleine Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Sellerie (9). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1003kcal, Fett 63.9g, Kohlenhydrate 58.9g, Eiweiß 42.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. **Tipp:** Wer später einen Toaster verwendet, benötigt den Ofen nicht! Den **Lauch** in dünne Ringe schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Den **Sellerie** ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.



2. Cassoulet ansetzen

Ca. **2/3 des Lauchs**, die **Karotten**, den **Sellerie** und die **Baconstreifen** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 5-6Min. anbraten. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, mit dem **Brühgewürz** und 600ml Wasser zum **Gemüse** in den Topf geben und ca. 4Min. mitköcheln. **2 Scheiben Toast** 5-7Min. im Ofen rösten oder toasten und beiseitelegen.



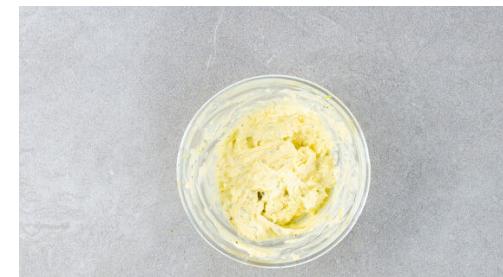
3. Hackbällchen formen

Die **Rosmarinnadeln** von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Rosmarins**, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer gut verkneten und mit feuchten Händen zu walnussgroßen **Hackbällchen** formen.



4. Hackbällchen garen

Die **Hackbällchen** zum **Gemüse** in den Topf geben und abgedeckt ca. 5Min. garen. Dann die **Bohnen** mit einer Gabel grob zerdrücken und das **Cassoulet** weitere 5-10Min. sanft köcheln lassen, bis die **Hackbällchen** gar sind und das **Cassoulet** etwas eingedickt ist.



5. Kräuterbutter zubereiten

Den **restlichen Lauch** fein hacken und mit dem **restlichen Rosmarin** in einer kleinen Pfanne mit 1EL Butter und 1 Prise Salz bei niedriger Hitze 5-7Min. anschwitzen. Dann mit ca. 120g Butter vermengen, mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



6. Toast anrösten

Die gerösteten **Toastscheiben** zerkrümeln und in derselben Pfanne mit 1 Prise Salz und ggf. etwas **Kräuterbutter** bei mittlerer Hitze 2-3Min. anrösten. Den **restlichen Toast** 3-4Min. im Ofen rösten oder toasten. Das **Cassoulet** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen, mit den **Toastkrümeln** anrichten und mit dem **gerösteten Toast** und der **Kräuterbutter** servieren.