



## Spargeltopf mit Fleischklößchen

Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g grüner Spargel
- 130 g grüne Erbsen (Konserve/TK)
- 500 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 40 g Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Milch
- 40 ml Sahne
- 1 EL Senf
- 50 g Paniermehl
- Zucker
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



## Zubereitung:

Spargel waschen, untere Enden abschneiden und die Stangen schräg in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln, Knoblauch pressen.

Anschließend ca. 50 g der Zwiebeln und den gesamten Knoblauch in einem Topf in Öl anbräunen. Mehl darüber streuen und leicht mit anschwitzen. Nach und nach Brühe und Milch zugeben und gut umrühren, damit es nicht klumpt.

Hackfleisch mit der restlichen Zwiebel, dem Ei und Paniermehl vermischen, mit Pfeffer und Salz und etwas Senf würzen und kleine Klößchen formen.

Klößchen, Kartoffeln, Spargel und Erbsen in den Topf geben und 10 - 15 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Sahne abschmecken.

**Guten Appetit!**

