

# Köttbullar

**Schwierigkeitsgrad:  
niedrig**



## Zutatenliste:

- 7x JT Pommes Frites (je 1kg)
- 7x Fix & Frisch Köttbullar
- 6x TK Mini Köttbullar (je 500g/ ca.25Stück)
- 5x Champignons, ganze Köpfe (je 200g)
- 4x Schlagsahne (je 200ml)
- 1x JT Rapsöl (1Liter)

## Anleitung:

### Pommes Frites

Die tiefgefrorenen Pommes in einer Lage auf einem Riffelblech oder auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Und in die mittlere Schiene schieben. Kein Fett hinzugeben!

Auf 200°C vorheizen, bei 180°C mindestens 18 Minuten, je nach gewünschter Knusprigkeit und Bräune- fertig backen.

### Köttbullar

1. Die gefrorenen Köttbullar in der Pfanne mit Pflanzenöl heiß anbraten
2. Champignons abtropfen lassen und ebenfalls anbraten
3. 1400 ml und 800ml Sahne zugießen , Beutelinhalt einrühren und aufkochen
4. Bei geringer Hitze ca. 8 Minuten kochen, gelegentlich umrühren.

Gesamt: 46,50 €

Pro Person: 2,33€