

## Kochen

Caroline Autenrieth

Dienstag, 29.04.2025

### Erbsenpfanne mit grünem Spargel, Kartoffelpüree und Hackbällchen Für 4 Portionen

#### Zutaten

##### Für das Kartoffelpüree

750 g Kartoffeln, mehligkochend  
 etwas Salz  
 150 ml Milch, ca.  
 2 EL Butter  
 etwas Muskatnuss, frisch gerieben

##### Für die Hackbällchen

1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 300 g Hackfleisch, gemischt  
 1 Ei (Größe M)  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 4 EL Semmelbrösel, ca.  
 1 EL Olivenöl

##### Für die Erbsenpfanne

2 Schalotten  
 500 g Spargel, grün  
 750 g Erbsen in Schoten (ersatzweise 300 g frische gepalte Erbsen oder TK-Erbsen)  
 2 EL Butter  
 etwas Salz  
 etwas Pfeffer  
 2 EL Zitronensaft  
 250 ml Gemüsebrühe  
 100 g Sahne  
 1 EL Mehl, gestrichen

#### Außerdem

1 Bund Frühlingskräuter, gemischt (z. B. Kräutermischung für Frankfurter grüne Soße; oder z. B. Mischung aus Dill, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch)

#### Zubereitung:

1. **Für das Kartoffelpüree** Kartoffeln schälen, abbrausen, in etwa gleich große Stücke schneiden und knapp mit Wasser bedeckt in einen Topf geben. Etwas Salz zugeben, Kartoffeln zugedeckt ca. 15-20 Minuten garen.
2. **Inzwischen für die Hackbällchen** Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Hackfleisch, Schalottenwürfel und Knoblauch in eine Schüssel geben. Ei, etwas Salz, Pfeffer und Semmelbrösel zugeben und alles gründlich glatt verkneten. Aus dem Hack mit leicht angefeuchteten Händen kleine Bällchen (ca. walnußgroß) rollen.
3. **Für die Erbsenpfanne** Schalotten schälen und würfeln. Spargel abbrausen, Stangen nur im unteren Drittel schälen, eventuell holzige Enden großzügig abschneiden. Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Frische Erbsen aus den Schoten lösen, abbrausen und abtropfen lassen.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Hackbällchen darin rundherum braun anbraten, auf einen Teller geben.



5. Die Pfanne mit Küchenpapier auswischen. 2 EL Butter in der Pfanne schmelzen.

Schalotten darin glasig andünsten. Spargel zugeben und bei mittlerer Hitze unter Wenden ca. 2 Minuten anbraten. Erbsen zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Brühe angießen und alles zugedeckt ca. 4 Minuten dünsten.

6. **Für das Püree** Milch und 2 EL Butter erhitzen. Kartoffeln abgießen, im Topf ausdampfen lassen. Milch-Butter-Mischung zugießen und alles zu einem feinen Püree zerstampfen. Püree mit Salz und Muskat abschmecken. Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und hacken. Hälfte der Kräuter unter das Püree rühren.

7. **Für die Erbsenpfanne** Sahne und Mehl verrühren. Unter Rühren zum Gemüse in die Pfanne gießen, kurz köcheln lassen. Übrige Kräuter untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hackbällchen vorsichtig untermischen und alles nochmals kurz erhitzen und ziehen lassen.

8. Kräuter-Kartoffelpüree und Gemüse-Hackbällchenpfanne anrichten.