

# Spargel in Schmandsoße mit Hackbällchen und Tortellini



## Zutaten (für 4 Personen)

### Für die Hackbällchen:

- 400 g Hackfleisch
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1–1,5 TL italienische Kräuter
- 1 Ei (Größe M)
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL Senf

### Für die Soße & Beilage:

- 1 Bund Spargel (ca. 500 g)
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Schmand
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Packung Tortellini (z. B. Tomate-Mozzarella)
- etwas frische Petersilie

## Zubereitung

1. Alle Zutaten für die Hackbällchen in eine Schüssel geben und gut verkneten.
2. Aus der Masse kleine Kugeln formen.
3. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen
4. Hackbällchen rundherum anbraten.
5. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
6. In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
7. Den Spargel waschen, die Enden entfernen und in ca. 3 cm lange, leicht schräge Stücke schneiden.
8. Tortellini nach Packungsanweisung vorkochen und abgießen.
9. Erneut etwas frisches Öl in die Pfanne geben.
10. Zwiebeln darin glasig anbraten.
11. Spargel hinzufügen und kurz mit anbraten.
12. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
13. Gemüsebrühe angießen und den Schmand einrühren.
14. Alles für ca. 5–8 Minuten leicht köcheln lassen.
15. Vorgekochte Tortellini dazugeben und alles gut vermengen.
16. Hackbällchen wieder in die Pfanne geben und kurz erwärmen.
17. Zum Schluss mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.