



Essen fürs echte Leben.

## Cremiges Frikassee mit Fleischbällchen

### Zutaten (für 2 Personen):

1 Zwiebel  
250 g Champignons  
2 EL Speiseöl  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Mehl  
1 kleines Glas Spargelstücke  
1 Dose Sonnen Bassermann Mein Reistopf mit Fleischbällchen (800 g)  
2 EL Crème Fraîche  
heller Saucenbinder  
Sojasauce

### Zubereitung:

Zwiebel in kleine Würfel, Champignons in Scheiben schneiden. Beides in heißem Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und anrösten. Spargelstücke abtropfen lassen und mit Mein Reistopf mit Fleischbällchen untermischen. Alles einmal aufkochen lassen, Crème Fraîche unterrühren und mit Saucenbinder andicken. Mit Sojasauce abschmecken und servieren. Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach