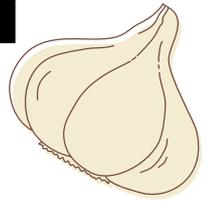
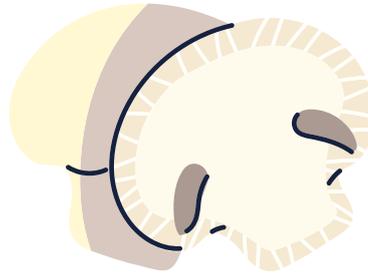


# Veg. Köttbullar

Für 2 Portionen

150g Champignons  
1/2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
10g Petersilie  
2 Zweige Rosmarin  
200g weiße Bohnen  
1/2 EL Sojasoße  
60g Paniermehl  
Salz/ Pfeffer  
Öl  
15g Butter  
1 EL Mehl  
250ml Gemüsebrühe  
120g Sahne



1. Champignons sehr fein hacken, Zwiebeln und Knoblauch schneiden. Petersilie waschen und hacken, Rosmarin waschen, Nadeln vom Stiel trennen und diese hacken.
2. Bohnen abtropfen lassen. Bohnen, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Sojasoße, Petersilie, Rosmarin und Paniermehl in eine große Schale geben. Mit einem Kartoffelstampfer alles gut zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Masse zu walnussgroßen Bällchen formen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen vorsichtig goldbraun anbraten. Die fertigen Köttbullar aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
5. Butter in die eben verwendete Pfanne geben und zerlassen. Das Mehl hinzugeben und direkt beginnen zu rühren. Die Butter und das Mehl werden sich zu einer klumpigen Masse verbinden. Nach und nach Brühe und Sahne in die Pfanne geben, dabei weiter rühren, bis sich eine schöne Soße bildet. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Soße eindickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Köttbullar zu der Soße in die Pfanne geben. Wahlweise mit Kartoffelpüree servieren.

