



Anzahl: 20 Stück
Rezeptgruppe: Aperó

Apéro-Fleis hbällchen

Zutaten

1.5 EL Pinienkerne grob hacken
2 TL Dukkah Gewürz
0.5 Zwiebel, fein gehackt
1 kleiner Knoblauchzehen, gepresst
150 gr. Hackfleisch vom Rind
50 gr. Hackfleisch vom Schwein
0,5 frisches Eigelb
1 EL Paniermehl
50 gr. Ricotta
¼ Bund glattblättrige Petersilie, fein gehackt
0,5 TL Salz
1 TL scharfer Paprika
20 Zahnstocher

0,5 EL glattblättrige Petersilie, zerzupft
Wenig Fleur de Sel

Zubereitung

1. Die Pinienkerne hellbraun rösten
2. Dukahh Gewürz begeben und kurz mitrösten
3. Zwiebel und Knoblauch begeben, mitdämpfen, und auskühlen lassen
4. Hackfleisch bis und mit Paprika begeben, von Hand kneten bis die Masse kompakt ist.
5. Mit nassen Händen knapp baumnussgrosse Kugeln formen.
6. Olivenöl in derselben Pfanne erhitzen.
7. Fleischbällchen bei mittlerer Hitze portionenweise ca. 5 Minuten braten, herausnehmen.
8. Kurz vor dem Servieren mit Petersilie und Fleur de Sel bestreuen.
9. Zahnstocher einstecken
10. Anrichten mit Curry Mango Sauce.