



BONIC DEL SUD

MALLORQUINISCHE ALBONDIGAS MIT TOMATEN-SALSA

BESCHREIBUNG:

Mallorquinische Fleischklößchen (Albondigas) in fruchtiger Tomaten-Paprika-Salsa. Darf bei keiner Tapa fehlen!

ZUTATEN FÜR 60 PORTIONEN:

Natives Olivenöl Extra

1 rote Zwiebel

500 g Gehacktes halb und halb

1 Ei, verquirlt

2 EL Zitronen-Balsamico

1/2 TL Kreuzkümmel

1/2 Aji-Chili-Flocken süß

2 EL frische, fein gehackte Minze

Meersalz

Pfeffer

4 EL Petersilie, fein gehackt

300 ml Tomaten-Paprika-Salsa (siehe Seite X)

Baguette zum Servieren

ZUBEREITUNG:

- In einer Pfanne 1-2 Esslöffel Olivenöl auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Zwiebel darin unter gelegentlichem Rühren 5 Min. glasig dünsten.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Gehacktes, Ei, Zitronen-Balsamico, Kreuzkümmel, Cayennepfeffer, Minze und gebratene Zwiebel in eine große Schüssel geben und mit Meersalz und Pfeffer würzen. Gut mischen. Ein wenig davon braten, probieren und eventuell nachwürzen.
- Mit feuchten Händen etwa 60 kleine und mundgerechte Albondigas formen. Auf ein Tablett legen und mindestens 20 Minuten kalt stellen.
- Etwas Olivenöl in 1 oder 2 Pfannen erhitzen. Die Albondigas darin portionsweise nebeneinander bei mittlerer Hitze 5 Min. braten, bis sie außen braun sind. Die bereits gebratenen Albondigas warm stellen.
- Die Tomaten-Paprika Salsa vorsichtig erhitzen und zu den Albondigas reichen. Die Albondigas schmecken am besten heiß mit warmer Salsa. Mit Petersilie bestreuen. dazu frisches Baguette reichen.

