

## Albondigas

Zutaten (6 - 8 Personen):

100 ml Weißwein zum Einweichen  
1 Zwiebel  
3-4 Knoblauchzehen  
2-3 EL Olivenöl  
2 EL Pinienkerne  
1 Handvoll glatte Petersilienblätter oder Koriandergrün  
500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)  
2 Eier  
4 Datteln  
Salz  
Pfeffer  
1 EL süßes Paprikapulver  
etwas Cayennepfeffer oder Chiliflocken (Pul biber)

### **Außerdem:**

Olivenöl zum Braten

### **ZUBEREITUNG**

Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit dem Weißwein tränken. Eine halbe Stunde lang zugedeckt ziehen lassen, bis das Brot gut durchgeweicht ist.

Die Zwiebel sehr klein würfeln, den Knoblauch fein hacken und in Olivenöl langsam weich dünsten, ohne Farbe annehmen zu lassen. Die Pinienkerne hinzufügen und die auch sehr fein gehackte Petersilie untermischen. Etwas zusammenfallen lassen.

Zu den angedünsteten Zwiebeln werden Pinienkerne und fein gehackte Petersilie hinzugegeben.

Schließlich unter das Hackfleisch mischen, dabei auch das eingeweichte Brot und die Eier einarbeiten. Die Datteln entsteinen, fein hacken und ebenfalls unter das Hackfleisch mischen. Mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und mit Cayennepfeffer oder Chiliflocken nach Gusto schärfen.

Aus diesem Teig mit angefeuchteten Händen kleine, höchstens walnussgroße Kugeln formen. In etwas Olivenöl in einer beschichteten Pfanne rundum braun braten – immer wieder wenden, damit die Hackfleischbällchen rundum gleichmäßig bräunen.