

Orientalische Hackbällchen in Sauce

ZUTATEN

- 2 rote Paprika
- 3 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2 Dosen Tomaten, fein gehackt
- 1 Brötchen vom Vortag
- 100 ml Vollmilch 3,5%
- 100 g Datteln
- 50 g Mandeln
- 1 Bund glatte Petersilie
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei
- 1 EL Senf, mittelscharf
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Zucker
- Paprika, scharf
- Zimt

ZUBEREITUNG

Für die Sauce:

Paprika waschen, Kerne und Stielansatz entfernen und in Würfel schneiden. Zwei Zwiebeln und eine Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in 2 EL Olivenöl glasig dünsten. 1 TL Paprikapulver und die Paprikastücke zugeben und kurz mitdünsten. Tomaten zugeben und die Sauce im offenen Topf 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Zimt pikant abschmecken.

Für die Hackbällchen:

Brötchen in kleine Stücke schneiden, mit heißer Milch übergießen und 10 Minuten einweichen lassen. Knoblauch und Zwiebel schälen und fein würfeln. Datteln und Mandeln hacken. Petersilie waschen und trockenschütteln. Ein paar Stiele zur Seite legen, den Rest fein hacken. Hackfleisch, eingeweichtes Brötchen, Ei, Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Datteln, Mandeln und die gehackte Petersilie gründlich vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zimt würzen. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen. Restliches Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen rundherum goldbraun braten.

Fleischbällchen zusammen mit der Sauce anrichten und mit Petersilie dekorieren. Dazu passt ofenfrisches Baguette oder Reis.