

Rezept für Meatball

Zutaten

- 500g Hackfleisch gemischt
- Paprikapulver
- Knoblauchpulver
- Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Paniermehl
- 1 Ei
- 2 Dosen Pizzatomaten
- Etwas Öl zum Braten

Zubereitung

Das Hackfleisch mit dem Ei, dem Paprikapulver, dem Knoblauchpulver, dem Currypulver, dem Salz und dem Pfeffer durchkneten. Dazu dann etwas Paniermehl geben, so lange, bis es eine trockene (nicht mehr ganz so glitschige) Masse ergibt.

Aus der Masse viele kleine Bälle rollen und in einer vorgeheizten Pfanne mit dem Öl drin anbraten. Nicht ganz durchbraten, nur so weit bis die „Bälle“ eine feste „Hülle“ haben.

Die Pizzatomaten in die Pfanne geben und alles bei gelegentlichem Rühren und geringer Wärme ca. 30 Min köcheln lassen.

Geeignet für...

- ... Pizza
- ... Sandwich
- ... Spaghetti



<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/deed.de>

Sebastian Thiele – <http://sebastian.thiele.me/blog/rezept-fur-meatball/1510>