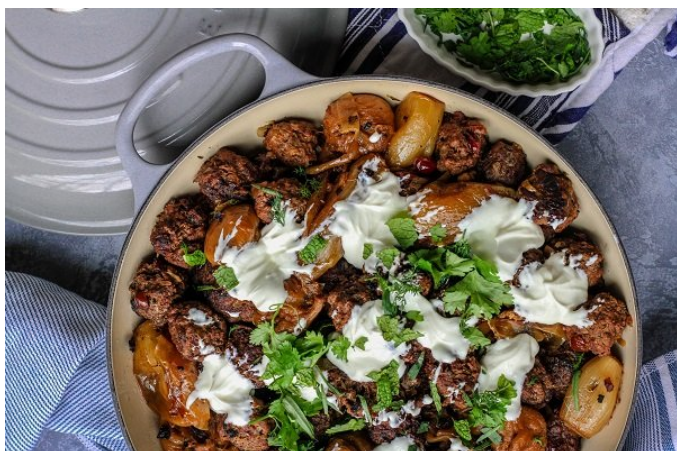




MEIN GENUSS



Würzig-scharfe Hackbällchen



It's a match!

It's a match! Gebe deinen Hackbällchen die nötige Würze mit dem Arrabiata Gewürz!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Vermische das Hackfleisch zunächst mit dem Ei, der klein geschnittenen Zwiebel, den in Stücke geschnittenen Tomaten, Oliven und dem Arrabiata-Gewürz. Sei jedoch erst einmal vorsichtig und verwende nur wenig der Gewürzmischung, denn sie ist sehr scharf. Nachwürzen kannst du hinterher immer noch.
- 2 Nun formst du mit leicht angefeuchteten Händen wahlweise kleine Hackbällchen oder etwas größere Frikadellen – du entscheidest!
- 3 Gib etwas Butterschmalz in eine Pfanne und brate die Hackbällchen rundherum gut an. Dies sollte so lange dauern, bis die Bällchen etwas Farbe angenommen haben – sie sollten jedoch nicht komplett durchgebraten sein.
- 4 Gib die Bällchen nun auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und gare sie etwa 15 Minuten im Ofen zu Ende. So bleiben die Bällchen besonders lecker und saftig. Diese scharfen Hackbällchen kannst du mit allen erdenklichen Beilagen wie Kartoffelpüree, einem grünen Salat, Reis oder Nudeln servieren.

Zutaten

1 kg Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Tomaten
10 Oliven
1 Ei
Paniermehl oder Semmelbrösel
Arrabiata-Gewürzmischung
Butterschmalz zum Anbraten

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.