

Tapas (Portionsbrot) Allondigas mit Paprikacreme



EDNA

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Pumpernickel (Ar. 870)
- 750 g Hackfleisch (halb und halb)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eier
- 2 Bund Petersilie
- 2 Bund Majoran
- 5 EL Paniermehl
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 EL Olivenöl für Hackfleisch
- 4 EL Olivenöl für Paprikacreme
- 2 Gläser (700g) gehäutete Paprika
- 2 Becher Creme fraiche
- Chillipulver und etwas Zucker

Zubereitung:

Hackfleisch mit der gepressten Knoblauchzehe, den Zwiebelwürfeln, dem feingehackten Petersilien- und Majorankraut, dem Ei und dem Paniermehl kräftig verkneten und mit Salz, Paprikapulver und Pfeffer würzen. 12 Bällchen formen und in heißem Olivenöl in der Pfanne anbraten und bei mittlerer Hitze 15 Minuten fertig garen, abkühlen lassen.

Paprika aus dem Glas abtropfen lassen und pürieren. Olivenöl in einen kleinen Topf erhitzen, Paprikacreme zugeben und etwas einkochen lassen, Creme fraiche unterrühren, mit Zucker und Chillipulver abschmecken.

Pumpernickel rund ausstechen, mit den Bällchen belegen und aufspießen, dazu die Paprikacreme servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

