SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Italienische Fleischbällchen | Salsicciagewürz

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Hackfleisch vom Landschwein

20 g Salsiccia al Finocchio Gewürz

10 g Salz

50 g Pinienkerne

1 Schale einer Zitrone

2 Frische Rosmarinzweige

Knoblauch

2 Esslöffel Olivenöl

1 Stück(e) Butter

ZUBEREITUNG

1. Hackfleisch mit Salsicciagewürz, Salz und Pinienkernen vermengen. Gut durchkneten - dadurch entsteht eine optimale Bindung in der Fleischmasse.

2. Kleine, golfballgroße Fleischbällchen formen.

3. Bällchen mit Zitronenzesten, Rosmarin und Knoblauch in einer vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl und Butter anbraten. Buon Appetito!