



Dieses Mal geht es, mit leckeren pikanten Hackbällchen, nach Spanien bei „Urlaub mit dem Mund“. Diese können entweder als Tapas oder mit Reis oder Nudeln als Hauptgericht serviert werden. Lasst es euch schmecken ☺

### **Albondigas - Spanische Hackbällchen**

Zutaten für  
4 Personen

1 kg Hackfleisch, Rind- oder Lamm  
50 g Semmelbrösel  
Salz und Pfeffer  
3 Knoblauchzehe(n)  
2 Ei(er)  
½ TL Muskat, frisch gerieben  
50 g Mehl, mit Salz und Pfeffer gewürzt  
Olivenöl, oder Chiliöl zum Braten  
1 große Zwiebel, gehackt  
2 Paprikaschoten, rot + grün  
1 Dose Tomaten, geschält (225 g Abtropfgewicht)  
Tomatenmark, nach Geschmack  
350 ml Hühnerbrühe  
1 EL Petersilie, gehackt

- Schritt 1 Gehacktes in einer großen Schüssel mit dem Paniermehl verkneten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei zerdrückte Knoblauchzehen, Muskat und die Eier dazugeben.
- Schritt 2 Kleine Bällchen formen und im gewürzten Mehl wälzen.
- Schritt 3 Öl in einem großen Topf erhitzen, und die Fleischbällchen unter ständigem Rühren von allen Seiten braun braten. Herausnehmen.
- Schritt 4 Dann in dem gleichen Öl die Zwiebeln und die kleingeschnittenen Paprika weich dünsten. Den restlichen Knoblauch, die Tomaten, das Tomatenmark und die Brühe dazu gießen. Deckel auf den Topf legen und alles köcheln lassen, bis alles weich ist.
- Schritt 5 Die Hackfleischbällchen zugeben und einige Minuten in der Sauce ziehen lassen. Pikant abschmecken, Petersilie unterrühren und servieren.



*Que aproveche! 😊*