

ALBONDIGAS MIT WÜRZIGER TOMATENSAUCE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Chimichurri-
Kräutermischung 450g



Gehackte Schalotte
1000g



Gehackter Knoblauch
1000g



Gehackter Knoblauch
450g



Grüne und rote
Pfefferschote WOK 450g



Italienische Kräuter 450g

ZUTATEN

10

Für die Albondigas

- 1250 g Hackfleisch halb Rind/Schwein
- 50 g Bresc Knoblook gehakt (gehackter Knoblauch)
- 50 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 25 g Bresc Erbe Italiano (Italienische Kräuter)
- 8 g Bresc Ras el Hanout
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 8 geräuchertes Paprikapulver
- 3 Ei
- 125 g Paniermehl
- 1,25 dl Weißwein
- Pfeffer und Salz

Für die Sauce

- 10 Bresc Geschälte Knoblauchzehen
- 50 g Bresc WOKpeper (WOK Pfeffer)
- 25 g Bresc Rode peperpuree (Rotes Pfefferschotenpüree)
- 100 g Bresc sjalotten gehakt (gehackte Schalotten)
- 5 Dosen geschälte Tomaten
- 50 g Bresc Chimichurri
- 3 Handvoll gehackte Petersilie
- Olivenöl
- Pfeffer und Salz

ZUBEREITUNG

Für die Sauce die Schalotten mit dem Knoblauch im Olivenöl anschwitzen und etwas braun werden lassen. Die geschälten Tomaten, den Wok-Pfeffer und das rote Pfefferschotenpüree dazugeben und gut durchkochen. Etwas pürieren, aber grob halten. Mit Salz, Pfeffer und Chimichurri abschmecken. Als zusätzliche Schärfe kann beim Kochen etwas Cayennepfeffer hinzugefügt werden. Alle Zutaten für die Albondigas gut vermischen und daraus Bällchen formen. In heißem Öl goldbraun braten. Die Sauce darüber gießen und die Bällchen gar braten. Servieren und mit der Petersilie bestreuen.



Ras el Hanout
Gewürzmischung 450g



Rotes
Pfefferschotenpüree
450g