

## Scharfe Ananas mit Hack-Bacon-Bällchen

### Für 2 Personen

1 Ananas	250 g Hackfleisch halb und halb	4 Baconscheiben
4 Toastscheiben	8 Cocktailtomaten	2 Frühlingszwiebeln
2 Knoblauchzehen	1 Peperoni, grün, frisch, scharf	1 kleine Zwiebel
5 EL Sojasoße	4 EL Quark	4 EL Tomatenmark
2 EL Butter	2 EL Olivenöl	1 Bund Basilikum
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Toastscheiben würfeln. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und fein schneiden. Den Quark mit der Zwiebel, dem Knoblauch, den Toastwürfeln und dem Hackfleisch gut durchmischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse in vier gleichgroße Bällchen formen, jeweils mit einer Scheibe Bacon umwickeln und in dem Olivenöl und der Butter rundum anbraten. Währenddessen die Ananas schälen und kleine Kugeln ausstechen. Die Peperoni fein schneiden. Die Frühlingszwiebeln und die restliche Knoblauchzehe abziehen und würfeln. Die Tomaten halbieren. Die Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und in den Backofen geben. Die Ananas mit den Tomaten, dem Knoblauch und den Frühlingszwiebeln in dem Bratsud anbraten. Anschließend die Sojasoße und das Tomatenmark einrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Die Hackbällchen aus dem Ofen nehmen und in der Ananaspfanne schwenken. Das Basilikum zupfen, in feine Streifen schneiden und dazu geben. Die restlichen Toastscheiben toasten und mit den Hackbällchen und der Ananas auf Tellern anrichten.

Yvonne Theiß am 24. Februar 2010