

# Spanische Hackbällchen mit Pimientos

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Hackbällchen:**

1 Knoblauchzehe	2 EL Petersilie	500 g Rinderhackfleisch
1 Ei	25 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer, Öl

### **Für die Tomatensauce:**

1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel	Öl
100 ml Sherry	500 ml Tomatenpolpa rustica	2 Lorbeerblätter
$\frac{1}{2}$ TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Thymian	1 TL Zucker
Salz, Pfeffer		

### **Für die Bratpaprikas:**

200 g kl. grüne Bratpaprikas	1 kleine Knoblauchzehe	Salz, Öl
------------------------------	------------------------	----------

Für die Hackbällchen eine der Knoblauchzehen schälen und fein reiben. Petersilie waschen, trockentupfen und feinhacken. In einer Schüssel zerkleinerten Knoblauch sowie Petersilie mit Hackfleisch, Ei, Semmelbröseln, Salz und Pfeffer vermengen und zu walnussgroßen Bällchen formen. Hackbällchen in einer Pfanne mit Öl von allen Seiten bei mittlerer Hitze anbraten. Für die Sauce die zweite Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides mit etwas Öl in einem Topf glasig dünsten, mit Sherry ablöschen. Tomatenpolpa, Lorbeerblätter, Oregano, Thymian, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben. Ca. 20 min köcheln lassen. Die Paprikas waschen und trockentupfen. In einer Pfanne mit Öl für ca. 10 Minuten anbraten, bis sie leichte Blasen werfen. Währenddessen die letzte Knoblauchzehe schälen und fein reiben. Kurz vor Bratende die Paprikas mit Salz und geriebenem Knoblauch abschmecken. Hackbällchen vorsichtig in die Soße geben, warm oder heiß zusammen mit den gebratenen Pimientos servieren.

Björn Freitag am 05. September 2021