

Albondigas - spanische Rinder-Hack-Bällchen

Für 2 Portionen

500 g Rinderhack	1 Zwiebel	1 Ei
200 g geschälte Tomaten	1 Knoblauchzehe	2 EL Senf
4 EL Semmelbrösel	1 EL Tomatenmark	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer
Öl		

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Diese dann unter Zugabe des Senfs mit dem Hackfleisch vermengen. Das Ei aufschlagen und ebenfalls komplett unter das Hackfleisch und die Zwiebeln mischen. Die Semmelbrösel unter die Masse mischen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Hackmasse zu kleinen Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen hinein geben und anbraten. Die geschälten Tomaten in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Thymian und Rosmarin in der Pfanne anbraten. Die Hitze reduzieren. Schließlich eine Knoblauchzehe abziehen, fein hacken und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße mit den Bällchen etwa zehn Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen. Die Albondigas auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 05. 03. 2012