

## Chili-Rinder-Hack-Bällchen mit Koriander-Pesto

### Für 1 Portion:

1 kleine Chilischote	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Rinderhack	3 EL Semmelbrösel	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Bund Koriander	50 Pinienkerne
100 ml Olivenöl	10 g Ingwer	1 Limette

Die Chilischote mit den Kernen fein hacken, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Beides mit dem Hackfleisch, Semmelbröseln, Ei, Salz und Pfeffer verkneten und in den Händen zu kleinen Bällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum braun anbraten. Für das Pesto Koriander abbrausen, trocken schütteln und die Stiele entfernen. Die Blätter mit den Pinienkernen, Olivenöl, Ingwer in einen Zerkleinerer geben und zu einer nicht zu feinen Paste verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 16. 08. 2012