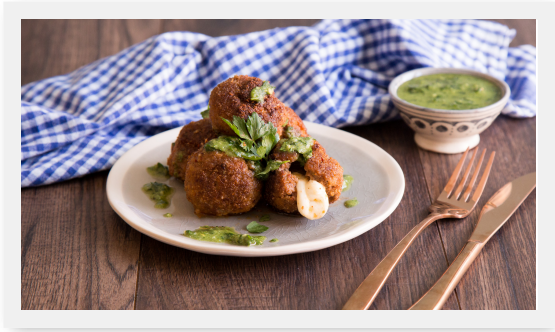




Mozzarella-Hackbällchen mit selbstgemachtem Pesto



Zutaten

Menge

3	Knoblauchzehen
3 TL plus etwas mehr	Semmelbrösel
	Chiliflocken
10	Mini-Mozzarella
400 g	Rinderhackfleisch
1 Bund	glatte Petersilie
1	Ei
1 TL	Tomatenmark
	Salz
50 g	Parmesan am Stück
3 EL	Öl
50 ml	Olivenöl
30 g	Pinienkerne
1 TL	Oregano, getrocknet
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
100 ml	neutrales Öl
1 TL	Zitronensaft, frisch gepresst
1 TL	Senf

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 3824 kJ, 914 kcal, 9 g Kohlenhydrate, 40,1 g Eiweiß, 81,6 g Fett, 171 mg Cholesterin, 1,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Wie macht man leckere Hackbällchen noch besser? Richtig, man füllt sie mit Mozzarella und toppt alles noch mit einem selbstgemachten Petersilienpesto! Unsere selbstgemachten Hackbällchen sind nicht nur richtig schnell zubereitet, sondern auch noch super easy nachzumachen. Probier's unbedingt einmal aus, die gefüllten Hackbällchen schmecken mega lecker zusammen mit dem Petersilienpesto! So geht's:

Step 1:

Zuerst musst du das Hackfleisch mit einer geriebenen Knoblauchzehe, dem Tomatenmark, dem Senf, dem Oregano, Salz, Pfeffer, Chili, dem Ei und den Semmelbröseln vermengen. Nun kleine Hackbällchen formen und jeweils eine Mozzarellakugel in die Mitte geben. Die Bällchen nochmals in Semmelbröseln wenden. Nun kannst du das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen darin knusprig braun braten.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du das Pesto zubereiten. Dazu die Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Den Parmesan zerbröseln und die Pinienkerne ohne Fett rösten. Alle drei Sachen in einen großen Mörser geben. Das restliche Öl, den restlichen Knoblauch und den Zitronensaft hinzugeben und alles mit dem Stößel zerstoßen. Das Pesto kannst du jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackbällchen mit dem Petersilienpesto servieren.