



Ungarische Mettbällchen

für 10 Personen

ZUTATEN

- 1,3 kg gemischtes Hack
- 5 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 5 rote Paprikaschoten
- 2 Bund Petersilie
- 2 TL Backpulver
- 6 EL Wasser mit Sprudel
- Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Paprika fein würfeln, Knoblauchzehen zerdrücken
2. Petersilie feinhacken
3. Alle Zutaten vermengen und zu kleinen Bällchen formen
4. Die Bällchen rundherum in einer Pfanne anbraten
5. Danach bei 180 Grad Umluft für ca. 15 Minuten im Ofen fertigbaren



Tipp: Als vegane Alternative können Sie Falafel anbieten (siehe Rezeptdatenbank).

Sie haben auch ein Lieblingsrezept? Wir freuen uns drauf!
Senden Sie es an: werbung_media@bsd-nstob.de



**SPENDE
BLUT** 
BEIM ROTEN KREUZ