



Rezept N° 134

FLEISCHBÄLLCHEN MIT BAHARAT

www.gewuerze-der-welt.net

ZUTATEN

Olivenöl

1 große Zwiebel, fein
gewürfelt

500 g Rinderhackfleisch

2 EL Baharat

120 g Semmelbrösel

2 EL Pinienkerne

Meersalz

Schwarzer Pfeffer

2 EL frische Minze, gehackt

REZEPT

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin goldbraun andünsten. Abkühlen lassen. In einer Schüssel alle weiteren Zutaten und die abgekühlten Zwiebelwürfel gründlich vermischen. Kleine Bällchen formen und in heißem Öl von allen Seiten braten.

GUTEN APPETIT!