

Hackbällchen mit grünen Oliven, Mascarpone und Kräutern

... und von sanft-pikantem Charakter!

La Mise en Place:

1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie, 300 g Hackfleisch vom Rind, 1 Bund Schnittlauch, 1 TL Bohnenkraut, 16 grüne Oliven, 2 EL Mascarpone, 2 Eigelb, Cayenne, Paniermehl

Die Vorbereitung:

Peperoncino, Knoblauch und Petersilie zusammen fein schneiden und mit dem Hackfleisch, Schnittlauchröllchen, Bohnenkraut, entsteinten und gehackten Oliven, Mascarpone, Eigelb, Cayenne und Paniermehl zu einem Teig kneten.

Daraus acht Bällchen formen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Bällchen darin schön braten.

