

## *Hackbällchen mit roter Peperoni und einer Basilikumsosse*

*Für den Hauch Süden im Kochtopf!*

### *La Mise en Place:*

**1 rote Peperoni, 300 g Hackfleisch vom Rind, 2 Eigelb, wenig Paniermehl, Pfeffermühle, Paprika, Kreuzkümmel, Thymian, 1 Bund Basilikum, 150 g Magerquark, 2 EL Mayo, Olivenöl**

### *Die Vorbereitung:*

Die Peperoni fein schneiden.

Aus dem Hackfleisch, Eigelb, Paniermehl, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümmel und Thymian einen Teig kneten.

Für die Sosse Basilikum fein schneiden und mit Magerquark, Mayo und Pfeffer gut verrühren. Bis zum Servieren kühl stellen, dabei wird sie fester – ob als Teil von Tapas, Mezze oder kleiner Imbiss gleichermassen gut!

### *Die Zubereitung am Herd:*

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Peperoni darin gut fünf Minuten dünsten. Leicht auskühlen. Die Peperoni ebenfalls unter den Hackteig kneten und daraus acht Bällchen formen. In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Bällchen darin schön braten.

### *Genusserhöhung:*

Mit frischem Bärlauch statt Basilikum wird die Sosse ganz besonders schmackhaft!

