Truten-Mais-Bällchen mit Röstpaprikasosse
Kaum auf dem Tisch, sind sie auch schon wieder weg!

Die Vorarbeit:

2 rote Peperoni vierteln, putzen, mit der Haut nach oben auf ein ausgelegtes Blech setzen und flacher drücken. Im Ofen direkt unter dem heissen Backofengrill so lange backen, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Sofort mit einem feuchten Tuch bedecken. Die Haut abziehen.

La Mise en Place:

¼ Bund Koriander, 1 Knoblauchzehe, 1 Peperoncino, 1 EL Weissweinessig, 1 EL süsse Chilisosse, 2 Frühlingszwiebeln, ½ Bund Petersilie, 50 g Maiskörner, 1 Knoblauchzehe, 300 g Hackfleisch vom Truthahn, 1 Ei, 2 TL Kreuzkümmel, Pfeffermühle, Paniermehl, Sonnenblumenöl

Die Vorbereitung:

Koriander, Knoblauch und Peperoncino grob schneiden. Mit den Peperoni im Mixer zusammen mit Weissweinessig und süsser Chilisosse zu einer homogenen Paste pürieren. Das schöne Grün der Frühlingszwiebeln in feine Ringlein schneiden und Petersilie hacken. Den Mais gut spülen und den Knoblauch pressen. Das Hackfleisch mit dem Ei, Zwiebelgrün, Petersilie, Maiskörnern, Kreuzkümmel, Pfeffer, Paniermehl und dem Knoblauch gut verkneten. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.

Die Zubereitung am Herd:

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

Die Vollendung:

Heiss servieren und die Peperonisosse dazu reichen oder die Sosse direkt mit frisch gekochter Pasta vermischen.