

Fleischkugeln (Tapas)

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min., ergibt ca. 24 Stück

1 **Zwiebel**, fein gehackt, 2 **Knoblauchzehen**, gepresst, in 1 Teelöffel warmem **Olivenöl** andämpfen, 3 Scheiben **Weissbrot**, ohne Rinde, kurz eingeweicht, ausgedrückt, kurz mitdämpfen, abkühlen. 400 g **gehacktes Rindfleisch** und 1 **Ei** darunter mischen, mit ½ Teelöffel **Salz** und ¼ Teelöffel **Pfeffer** würzen, zu baumnussgrossen Kugeln formen. 3 Esslöffel **Mehl** in einen tiefen Teller geben, **Öl** zum Frittieren. Frittieren: Öl auf ca. 160 Grad erhitzen. Kugeln portionenweise im Mehl wenden, ca. 7 Min. backen. Auf Haushaltspapier abtropfen. 1 Portion **Tomatensauce** siehe unten zubereiten, 1 **Tomate**, klein gewürfelt, darunter mischen, mit den Kugeln servieren.



Tomatensauce

| | |
|--|--|
| 1 Esslöffel Olivenöl | in einer Pfanne warm werden lassen |
| 1 Schalotte , fein gehackt | andämpfen |
| 500 g Fleischtomaten , geschält, entkernt, in Stücken | mitdämpfen |
| ¼ Teelöffel Salz | |
| ¼ Teelöffel Zucker | |
| wenig Cayennepfeffer | würzen, zugedeckt bei kleiner Hitze |
| wenig Korianderpulver | ca. 15 Min. weiterköcheln, pürieren, zu den Auberginenröllchen servieren |

Tipps

- Statt Fleischtomaten 1 Dose gehackte Tomaten (ca. 400 g) verwenden.
- Statt el Ventero tierno Frischkäse, z.B. St Môret, verwenden.