

Italienische Fleischbällchen | Salsicciagewürz

Dauer: 20 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Fleisch

Equipment:

1 Pfanne

Gewürze & Zutaten:

1 KG Hackfleisch vom Landschwein
20 G Salsiccia al Finocchio Gewürz
10 G Salz
50 G Pinienkerne
1 Schale einer Zitrone
2 frische Rosmarinzwige
Knoblauch
2 EL Olivenöl
1 kleines Stück Butter

Zubereitung

- 1 Hackfleisch mit [Salsicciagewürz](#), Salz und Pinienkernen vermengen. Gut durchkneten – dadurch entsteht eine optimale Bindung in der Fleischmasse.
- 2 Kleine, golfballgroße Fleischbällchen formen.
- 3 Bällchen mit Zitronenzesten, Rosmarin und Knoblauch in einer vorgeheizten Pfanne mit Olivenöl und Butter anbraten. Buon Appetito!