Bunte Mett-Kugeln

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (40 Stück)

» 1,2kg Mett
» 2-3 Zwiebel(n)
» 2 Bd. Petersilie
» 3-4 EL Kapern
» 5 EL Röstzwiebeln
» Kümmel
» Paprika-Pulver (edelsüß)

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
bis 30min

Zubereitung

1. Aus dem Mett mit gut angefeuchteten Händen ca. 40 kleine Kugeln formen.

2. Zwiebeln schälen und hacken. Petersilie waschen und hacken. Mettbällchen in Kapern (evtl. hacken), Petersilie, Röstzwiebeln, Kümmel, Zwiebelwürfeln und Paprika wenden, andrücken. In die Papiermanschetten setzen.

Nährwerte: 110kcal/E5g/F9g/KH1g pro Stück

angelegt am: 28.04.2005 Rezept-Nr: 1860

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke