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 Rosmarinzweige
	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!

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim