



Fleischbällchen mit Käse und Zucchini überbacken

Zutaten:

500 Gramm Hackfleisch
2 Esslöffel Crackermehl
1 Zwiebel
1 Handvoll fein gehackte Petersilie
1 Ei
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Chiliflocken
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Kreuzkümmel
4 bis 5 Zucchini
Käse

für die Soße:
1 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Pfefferpaste
1 Teelöffel Salz
2 Tassen heißes Wasser
Öl zum Braten
Grüner Pfeffer
Kirschtomaten

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und zu Bällchen formen, in Öl braten.

Anschließend mit Zucchini umwickeln und mit Käse im Backrohr überbacken.

Die Soße zubereiten und das Gericht mit grünem Pfeffer und Kirschtomaten anrichten.

Rezept und Foto wurden von Emine Demir zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation, Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.