



Harissa Frikadellen Spieße

Zutaten: 500 g Hackfleisch halb und halb, 1 Ei,
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Butterschmalz, 2 EL
Tomatenmark, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 2 TL
Harissa 1 TL Salz, Pfeffer, ½ Bund glatte Petersilie
,kleine Mozzarella- Kugeln, Cherry- Tomaten,
Holzspieße

Zubereitung:

- Zwiebeln und Knoblauchzehe in kleine Würfel schneiden
- mit Tomatenmark, Paprika; Harissa und Salz in die Hackfleischmasse geben
Pfeffer und Petersilie dazugeben
- Alles gut vermengen und kleine Kugeln formen
- Frikadellen in Butterschmalz braten
- Frikadellen, Mozzarella und Tomaten auf Holzspieße stecken

Man benötigt: Harissa, Paprika

Bei Bestellung über den Shop 5%

Rabatt

Weitere Rezepte auf: www.spiceart.de