

Hackfleischbällchen mit Erdnüssen und Ingwer



Menge	Zutaten	Zubereitung
40 g	Erdnüsse, geröstet und gesalzen	In einem Gefrierbeutel zerklopfen.
1 Scheiben	Toastbrot	In etwas Wasser einweichen. Wasser danach gut ausdrücken!
15 g	Ingwer frisch	Schälen und sehr fein schneiden!
2 Zweige	Petersilie frisch	Fein hacken
1	Frühlingszwiebel	Fein schneiden
250 g	Hackfleisch, gemischt	Alle Zutaten gut mischen, mit nassen Händen kleine Bällchen formen. (etwa 16 Stück) Backrohr auf 170°C Umluft vorheizen.
½ TL	Salz	
etwas	Pfeffer, Chiliflocken	
1	Ei	
2 EL	Semmelbrösel	Hackfleischbällchen im Öl von beiden Seiten kurz anbraten, in eine kleine Auflaufform geben und im Ofen ca. 15-20 Minuten fertig braten. Sie sind durch gegart, wenn sie auf Fingerdruck nicht mehr nachgeben. Zur Kontrolle ein Bällchen aufschneiden! (Sehr gut auch kalt zu essen!)
2 EL	Öl	