



Rezepte

#47



DONATI VINI

ZUTATEN



1 4 0 G S E M M E L B R Ö S E L

8 0 M L M I L C H

7 5 0 G H A C K F L E I S C H V O M R I N D

9 0 G F E R T I G G E K A U F T E S P E S T O

1 5 G G L A T T B L Ä T T R I G E P E T E R S I L I E

M E E R S A L Z U N D S C H W A R Z E R P F E F F E R

2 E L O L I V E N Ö L

5 0 0 G K I R S C H T O M A T E N

E I N I G E K L E I N E O R E G A N O Z W E I G E

1 5 0 G G R Ü N E O L I V E N

2 0 0 G M I N I - M O Z Z A R E L L A K U G E L N

4 0 G B A S I L I K U M B L Ä T T E R

Zubereitung

H A C K B Ä L L C H E N

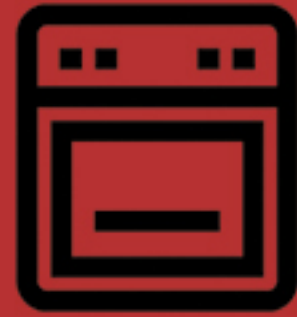


DIE SEMMELBRÖSEL IN EINER
SCHÜSSEL MIT DER MILCH
MISCHEN UND ZIEHEN LASSEN,
BIS DIE MILCH AUFGE SAUGT
IST. HACKFLEISCH, PESTO,
PETERSILIE, SALZ UND
PFEFFER DAZUGEBEN UND
ALLES GUT VERMENGEN.
DARAUS ETWA 50G SCHWERE
FLEISCHBÄLLCHEN FORMEN.

SCHRITT 2 VON 4

Zubereitung

H A C K B Ä L L C H E N



D E N O F E N A U F 2 0 0 G R A D
V O R H E I Z E N . Ö L I N
E I N E R B E S C H I C H T E T E N P F A N N E
B E I M I T T L E R E R T E M P E R A T U R
E R H I T Z E N U N D D A R I N
D I E H A C K B Ä L L C H E N
P O R T I O N S W E I S E
G O L D B R A U N A N - ,
A B E R N I C H T D U R C H B R A T E N .

SCHRITT 3 VON 4

Zubereitung

H A C K B Ä L L C H E N



D I E H A C K B Ä L L C H E N Z U S A M M E N
M I T K I R S C H T O M A T E N ,
O R E G A N O , O L I V E N U N D
M O Z Z A R E L L A K U G E L N
I N E I N E R A U F L A U F F O R M I M
O F E N 2 0 M I N U T E N B A C K E N ,
B I S D E R K Ä S E G E S C H M O L Z E N
U N D D I E H A C K B Ä L L C H E N
D U R C H G E G A R T S I N D .
M I T B A S I L I K U M B E S T R E U T
S E R V I E R E N ;
D A Z U B R O T R E I C H E N .

SCHRITT 4 VON 4



DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI