

# Bunte Mett-Kugeln

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

## Zutaten (40 Stück)

- » 1,2kg Mett
- » 2-3 Zwiebel(n)
- » 2 Bd. Petersilie
- » 3-4 EL Kapern
- » 5 EL Röstzwiebeln
- » Kümmel
- » Paprika-Pulver (edelsüß)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Aus dem Mett mit gut angefeuchteten Händen ca. 40 kleine Kugeln formen.

2. Zwiebeln schälen und hacken. Petersilie waschen und hacken. Mettbällchen in Kapern (evtl. hacken), Petersilie, Röstzwiebeln, Kümmel, Zwiebelwürfeln und Paprika wenden, andrücken. In die Papiermanschetten setzen.

Nährwerte: 110kcal/E5g/F9g/KH1g pro Stück

angelegt am: 28.04.2005

Rezept-Nr: 1860

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke