



ALBONDIGAS Á LA GOURMET FLAMAND EIN EINFACHES SPANISCHES TAPA-GERICHT

Zutaten:

500g Hackfleisch (gemischt oder Rind)
20g Viande Orientale (Gewürzmischung von Gourmet Flamand)
3 Tomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
200ml Gourmet Ketchup von Gourmet Flamand
1 EL brauner Rohrzucker
Salz, Pfeffer nach Geschmack
Olivenöl

Zubereitung:

Das Gehackte mit Viande Orientale vermischen und kleine Hackfleischbällchen formen. Diese dann frittieren oder braten, danach zur Seite stellen. Die Tomaten häuten, filetieren und in nicht zu kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel in dünne halbe Ringe schneiden, den Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebel und den Knoblauch im heißen Olivenöl anschwitzen. Den Rohrzucker darüber geben und schmelzen lassen. Jetzt den Ketchup und eventuell etwas Wasser zur Verdünnung dazu geben. Zuletzt die gewürfelten Tomaten hinein geben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischbällchen mit der Soße übergießen. Diese Albondigas sind eine schöne Beigabe zum Bier oder Wein und können heiß, kalt oder auch lauwarm gegessen werden.