



## Fleischbällchen auf Italienisch: Polpette

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Fleischbällchen

500 g Hackfleisch  
2 Esslöffel Parmesan  
2 Esslöffel Petersilie  
4 Scheiben Toastbrot  
100 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
Sonnenblumenöl

Polpette ist der Begriff für italienische Fleischbällchen. Der Name hört sich süß an - sie sind aber ziemlich würzig und herzhaft. Mit Tomatensauce, mit Salat oder einfach so ... Ihr knuspriger, goldbrauner Mantel versteckt ein zartes Inneres aus frischer Petersilie und schmackhaftem Parmesan. Einfach, schnell und lecker!

- 1 -

Toastbrot grob zerbröseln, 1 Minute in Milch einweichen und überschüssige Milch abschütten. Petersilie waschen und hacken.

- 2 -

Hackfleisch mit Toastbrot, gehackter Petersilie, Eier und

Parmesan mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackmasse mit feuchten Händen zu kleinen Bällchen formen und in Paniermehl wenden.

- 4 -

Hackbällchen im heißen Öl goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.