



Spanische Frikadellen

Zutaten

- 10 g Chilischoten
- 60 g Rosinen
- 6 EL Sherry
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 100 ml Wasser
- 500 g Hackfleisch
- 60 g Mandeln, gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Chilischoten waschen, halbieren, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. Rosinen fein hacken. Beides in Sherry einkochen lassen.
2. MAGGI Fix für Hackbraten in Wasser einrühren. Hackfleisch zugeben und gut mischen. Chilischoten, Rosinen, Mandeln und Tomatenmark unter die Fleischmasse geben, gut mischen und daraus 20 Frikadellen (pro Portion 1 Frikadelle) formen.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Frikadellen darin braten. Dazu schmecken MAGGI Internationale Würzsauce Texicana Salsa und Baguette.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	5 g
Energie	110 kcal
Fett	7 g
Protein	6 g

🕒 27 Minuten

⊕ 20 Stück