



Salami-Fleischbällchen in Tomatensugo

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Rinderhack
- 100 g Salami
- 50 g Parmigiano Reggiano (Stück)
- 1 Ei (Gr. L)
- 3 EL Semmelbrösel
- 2 Packungen ORO di Parma passierte Tomaten Combibloc
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Broccoli
- 1 rote Chilischote
- 1 kl. Bund glatte Petersilie
- 4 EL Olivenöl „extra vergine“
- Salz und Pfeffer aus der Mühle



Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Sauce

Die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. ORO di Parma passierte Tomaten und etwas Wasser hinzufügen. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 2: Die Fleischbällchen

Die Salami in dünne Scheiben schneiden und würfeln. Rinderhack, Salami, Ei, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen und daraus die Fleischbällchen formen.

Schritt 3: Das Finale

Die geformten Fleischbällchen in einer Pfanne anbraten. Gesalzenes Wasser erhitzen und den Broccoli für 5 Minuten darin garen. Den Broccoli mit der Sauce und den Fleischbällchen servieren – und sich schmecken lassen!