



Schnell und einfach

Weltmeister-spießchen

Zutaten:

- 500 g fein gehacktes Rindfleisch
- 1 Ei
- 1 TL Majoran
- 100 g Semmelbrösel
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Paprika (edelsüß)
- 1/2 TL gemahlener Pfeffer
- Öl
- Ca. 20 Cocktailtomaten
- Ca. 10 Schaschlikspieße



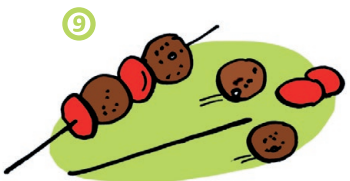
2



4



6



9

1 Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. (Tipp: Setze eine Schwimmbrille auf, wenn dir die Augen tränen.)

2 Nimm eine Pfanne, gib etwas Öl hinein und dünste die Zwiebeln an, bis sie glasig sind.

3 Gib das Hackfleisch in eine Schüssel und füge das Ei, die Semmelbrösel, die Zwiebeln, den Senf, das Tomatenmark, die Gewürze, Salz und Pfeffer hinzu.

4 Vermenge alles mit deinen Händen.

5 Forme aus der Hackmasse kleine Kugeln.

6 Erhitze erneut etwas Öl in der Pfanne und brate die Hackfleischbällchen auf allen Seiten kurz scharf an.

7 Lass die Bällchen 15 Minuten bei schwacher Hitze weiterschmoren.

8 Wasche die Cocktailtomaten und trockne sie ab.

9 Spieße jeweils 2 Hackfleischbällchen und 2 Cocktailtomaten abwechselnd auf einen Spieß.

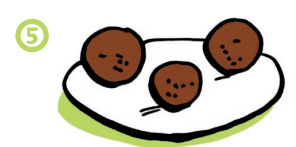
10 Die fertigen Spieße kannst du in 2 große Gläser stellen. Fertig!



1



3



5



8



10