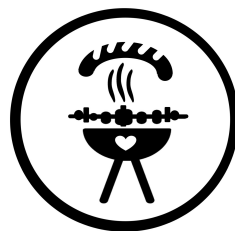


Meatballs mit Zwetschgen



4 Portionen



Vorbereitung
20 Minuten



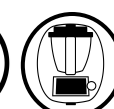
Gericht
mit Obst



Kinder
mögen es



180°
20 Min



Thermomix®
geeignetes Rezept

1 kleine Zwiebel
6 Zwetschgen*

Zwiebeln und Zwetschgen in feine Würfel schneiden oder im Thermomix (TM) 5 Sekunden auf Stufe 5 zerkleinern.

6 Scheiben Toastbrot
1dl Milch

Brot in Würfel schneiden und mit der Milch einweichen.

500g Rinds Hackfleisch
2 Eier
2 Zw. Peterli
Pfeffer, Paprika, Salz nach Gusto

In einer grossen Schüssel alle Zutaten gut miteinander vermischen oder im Mixtopf vom TM, in dem bereits die Zwiebeln und Zwetschgen sind, alle Zutaten 10 Sekunden auf Stufe 3 mischen.

Kleine Kugeln formen und diese entweder im Backofen bei 180 °C 20 Minuten braten oder in einer Bratpfanne bei kleiner Hitze rundherum ca. 20 Minuten braten.

*anstelle von Zwetschgen, kannst du auch getrocknete Pflaumen nehmen

Mit Salat geniessen und/oder Kartoffelstock. Die Meatballs schmecken auch kalt hervorragend.

