Mediterrane Oliven – Bällchen

- **Küche:**Mediterran

- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });

Fingerfood mit Mediterraner Note, unkompliziert

Zutaten

- Für 12 - 15 Stück:
- 250 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt, mit Salz gerieben
- 35 g grüne Oliven ohne Stein, fein gehackt
- 25 g getrocknete Tomaten in Öl, fein gehackt
- 1 El frische Salbeiblätter, gehackt
- 1 ganzes Ei
- 30 g Polenta
- 2 El Öl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Salbeiblätter zum Dekorieren
- Holzspießchen

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, 20 g Polenta und dem Ei zu einer glatten, gebundenen Masse gut vermengen.

Schritt2

Salzen, pfeffern - abschmecken und die gehackten Tomaten – und Oliven unter heben.

Schritt3

Mit feuchten Händen zu einer Rolle formen und 10 -12 gleichmäßige kleine Stücke schneiden. Rund

rollen, flach drücken und in den restlichen Polenta Mehl wälzen.

Schritt4

In einer Stielpfanne mit heißem Öl von beiden Seiten knusprig heraus braten und mit einem Salbeiblatt garniert auf Holzspieße stecken.

Schritt5

Schmecken am besten warm, aber auch kalt.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** aus der pfanne, Tomaten in Öl **Zutaten:**Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mediterrane-oliven-baellchen/