



Spanische Albondigas mit Pflaumen, Mandeln und Serrano Schinken

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Fingerfood mit spanischer Note

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 2 ganze Eier
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Tl Rosenpaprika
- 100 g gemahlene Mandeln
- 7 - 8 Scheiben dünn geschnittener Serrano Schinken (Geht auch mit magerem Speck)
- 15 kernlose Kurpflaumen
- Pflanzenöl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch mit den gemahlenden Mandeln, den Eiern, Zwiebeln, Rosenpaprika mischen, verkneten und mit Salz, Pfeffer und Cayenne herzhaft, feurig abschmecken.

Schritt2

Mit feuchten Händen etwa 40 g - 50 g schwere, flache Frikadellchen formen und jeweils 1 Backpflaume darüber geben, mit dem Hackfleisch "umhüllen".

Schritt3

In eine dünne, zugeschnittene Scheibe Serrano Schinken wickeln, ev. mit einem Zahnstocher

befestigen.

Schritt4

Auf dem Grill oder leicht mit Mehl bestäubt von jeder Seite 2 - 3 min. in einer Stielpfanne knusprig braten.

Schritt5

Zu den Albondigas reiche ich meine herzhaft-scharfe Tomatensalsa.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** mandeln, Pflaumen, serrano schinken **Zutaten:** Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spanische-albondigas-mit-pflaumen-mandeln-und-serrano-schinken/>