MEIN GENUSS

Kafta

It’s a match!

Unser hochwertiger Ceylon Zimt verleiht den Hackbällchen ein süßlich-bitteres Aroma.

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zutaten

500 g Rinderhack oder Lammhack
1 Zwiebel
1 kleiner Bund glatte Petersilie
2 EL Granatapfelsirup
0.5 TL Ceylon Zimt
Salz
Pfeffer

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit den Zwiebelwürfeln, Petersilie, Granatapfelsirup, Zimt, Salz und Pfeffer vermengen.
3. Hackfleischmasse mit angefeuchteten Händen zu kleinen Kugeln formen.
4. Hackbällchen in einer Pfanne von allen Seiten anbraten.
5. Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und in einem Topf oder einer Pfanne mit Tomatensoße für ca. 15-20 Minuten garen.
6. Hackbällchen mit Tomatensoße servieren.

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.