



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

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.

Zutaten

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

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 01.11.2026.