



## 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 31.07.2026.