



## HACKFLEISCHBÄLLCHEN mit SALSA CHIPOTLE

# Albondigas

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Hackfleisch (Rind oder Gemischt)
- 1 Zwiebel
- 1 trockenes Stück Weissbrot
- 1 Eigelb
- 1dl Milch
- 2 Glas (440g) Salsa Chipotle María Dolores
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenpüree
- 1 TL Salz, Pfeffer

## ZUBEREITUNG

1. Weissbrot kurz in Milch einweichen. Zwiebel fein hacken.
2. Fleisch, Eigelb, Zwiebel und Tomatenpüree in eine Schüssel geben.  
Mit 1 TL Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen.
3. Weissbrot gut ausdrücken und mit Rest gut mischen. Mit 2 EL Mehl binden.
4. Salsa Chipotle María Dolores in Kochtopf giessen, kurz erwärmen.  
Temperatur runterschalten.
5. Aus Hackfleisch-Mix kleine Bällchen (ca. 2 cm Durchmesser) formen und sanft in die Sauce legen.
6. Bei kleinem Feuer gut 25-35 Minuten garen lassen.  
Gelegentlich vorsichtig umrühren. Servieren.

DAZU PASST: Reis und Tortillas. Hat man keine Tortillas, passt Reis allein auch sehr gut.

