

Albóndigas mit Tortilla-Chips

50—60 Min

Zutaten für 5 Portionen

= Kotányi Produkte

370 g	Tortilla-Chips
500 g	Rinderfaschiertes
1	Ei
1 Stk.	Knoblauchzehe
40 g	Frische Petersilie
1 EL	Paprika geräuchert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Für die Salsa

1 Stk.	Rote Paprika
1 Stk.	kleine Zwiebel
3 EL	Olivenöl
400 g	Passierte Tomaten (Dose)
1 Stk.	Rote Chilischote
2 Stk.	Frische Thymianzeige
2 EL	Weißweinessig
1 TL	Zucker
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Die Hälfte der Tortilla-Chips für die Garnitur beiseitelegen. Die zweite Hälfte direkt im Beutel mit den Händen fein zerbröseln.
2. Knoblauch mit einer Knoblauchpresse auspressen. Frische Petersilie fein hacken. Rinderfaschiertes mit Ei, Knoblauch geräuchertem Paprika, 2 gehäuften EL der Tortilla-Brösel, der Hälfte der gehackten Petersilie, Meersalz und gemahlenem Pfeffer gut durchkneten.
3. Backofen auf 200 °C vorheizen.
4. Mit angefeuchteten Händen aus der Fleischmasse kleine Bällchen formen und in den übrigen Tortilla-Bröseln wälzen. Fleischbällchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und für 25 Minuten bei 200 °C Ober- und Unterhitze backen, bis sie schön gebräunt sind.
5. Für die Salsa, Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika und Chilischote entkernen und in kleine Stücke schneiden.
6. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten, anschließend Paprika und Chili mitbraten.
7. Passierte Tomaten und Thymianzweige dazugeben und mit Meersalz, gemahlenem Pfeffer, Zucker und Weißweinessig abschmecken. Für 15 Minuten köcheln lassen.
8. Die Albóndigas nach Belieben aufspießen, mit der frischen Petersilie garnieren und zusammen mit der Salsa und Tortilla-Chips servieren und genießen.