



Albóndigas mit Tortilla-Chips

🕒 50–60 Min   

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.

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

