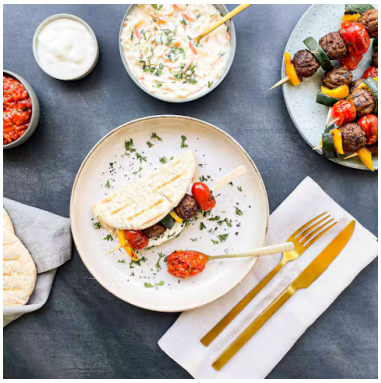


Smokey Meatball-Spieße mit Ofentomaten-Ketchup

80–100 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

800 g	Faschiertes vom Rind
50 g	Parmesan, gerieben
2 EL	Grill Smoked
1 Stk	Gelber Paprika
1 Stk	Roter Zwiebel
1 Stk	Zucchini
8 Stk	Holzspieße
4 Stk	Pita-Sandwiches

Für das Ketchup:

600 g	Cherrytomaten
1 Stk	Zwiebel
3 Stk	Knoblauchzehen
1 TL	Oregano gerebelt
1 TL	Thymian gerebelt
50 ml	Apfelessig
50 ml	Olivenöl
2 EL	Zucker
1 Stk	Meersalz jodiert grob
1 Stk	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1 Wir starten mit dem Ketchup. Den Ofen dafür auf 190° vorheizen. Die Tomaten waschen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in eine Auflaufform legen und mit genügend Olivenöl übergießen. Für etwa 30 Minuten im Ofen trocknen.

2 Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne in etwas Olivenöl dünsten. Den Knoblauch pressen und ebenfalls kurz mitdünsten.

3 Die Tomaten mit Zwiebeln, Knoblauch, Essig, Zucker und den Gewürzen in einen Topf geben und für etwa 20 Minuten einkochen. Je nach Wunsch grob oder fein pürieren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Ketchup noch warm in sterile Gläser abfüllen.

4 Das Fleisch mit der Gewürzmischung und dem Parmesan gut durchkneten. Zucchini, Paprika und roten Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden. Aus dem Faschierten kleine Fleischbällchen formen und abwechselnd mit dem Gemüse auf die Holzspieße stecken.

5 Die Spieße rund 5-8 Minuten (abhängig von der Größe) grillen. Die Meatballs gemeinsam mit unserem Ofentomaten-Ketchup in Pita-Sandwiches servieren.

TIPP: Als Beilage empfehlen wir cremigen Cole-Slaw und knusprige Wedges.