

## Spanische Albóndigas



### Zutaten für 6 Personen (ca. 36 Bällchen)

300 g gemischtes Faschiertes  
1 grüner Paprika  
2 Eigelb  
1 Knoblauchzehe  
50 g Parmesan  
1 EL gehackte Petersilie  
Salz und Pfeffer, Flor de Sal Herbes Mediterranies

### Zubereitung

Paprika putzen, schälen und in ganz feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und auch fein hacken. Parmesan reiben, Petersilie hacken.

Das Faschierte mit den beiden Eigelb und den geschnittenen Zutaten ordentlich abmischen. Mit Salz, Pfeffer und ev. Flor de Sal Herbes Mediterranies kräftig würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Albóndigas darin schwenkend rundherum braten. Zum Schluss eventuell noch kurz zum Durchziehen ins Rohr stellen.

**Gutes Gelingen!**