



VEGETARISCHE SÜß-SAURE FLEISCHBÄLLCHEN

Zutaten

Für 2 Personen

Fleischbällchen:

4 Eier
200 g geschredderter Cheddar
65 g Hüttenkäse
1 Zwiebel
100 g gehackte Pekannüsse
1 TL getrocknetes Basilikum
1/2 TL Salz
1/4 TL getrockneter Salbei
350 g gewürztes Paniermehl

Süß-saure Soße:

60 g Pflanzenöl
60 g weißer Essig
150 g Aprikosenkonfitüre
150 g Ketchup
1 Zwiebel
1 TL getrockneter Oregano
1 Spritzer scharfe Pfeffersauce

Schritte

- 1.** Mischen Sie in einer großen Schüssel die Eier, den Cheddar-Käse und den Hüttenkäse, bis alles gut vermischt ist. Heben Sie Zwiebel, Pekannüsse, Basilikum, Salz und Salbei unter. Rühren Sie das Paniermehl ein.
- 2.** Formen Sie aus der Masse kleinen Kugeln und geben Sie sie in eine Auflaufform.
- 3.** Verquirlen Sie in einer anderen Schüssel Pflanzenöl, Essig, Aprikosenkonfitüre, Ketchup, die Zwiebel, Oregano und scharfe Pfeffersauce. Gießen Sie alles über die Fleischbällchen.
- 4.** Backen Sie das Gericht 35–40 Minuten lang bei 175 °C zugedeckt im vorgeheizten Backofen, bis die Fleischbällchen fest sind und die Sauce dickflüssig ist und Blasen wirft.