

Hackfleischbällchen

Zutaten

Hackfleischbällchen

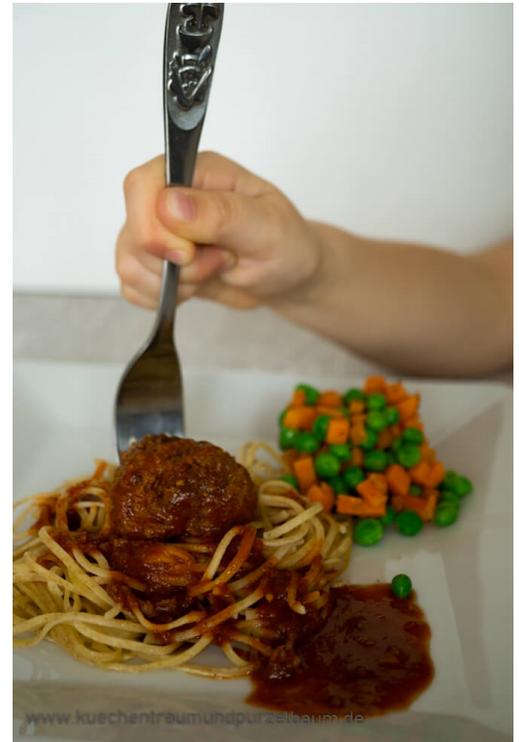
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 kleines Ei
- 1/4 TL Baharat
- Salz, Pfeffer

Gemüse

- 5 Karotten gewürfelt
- 50 g Erbsen
- etwas Zucker
- Butter, Salz, Pfeffer,

Außerdem

- 500 g Nudeln



Zubereitung

Hackfleischbällchen

1. Alle Zutaten gut vermengen.
2. Wer es schärfer mag, kann mehr Baharat hinzufügen.
3. Mit feuchten Händen kleine Bällchen formen.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin ausbacken.
5. Währenddessen die Nudeln garen. Wenn ihr die Nudeln selbst machen wollt, könnt ihr das Nudelteigrezept von den [Maultaschen](#) nehmen und halbieren.

Karotten-Erbsen-Gemüse

Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin etwas karamellisieren. Karotten und Erbsen hinzufügen und bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen.