	Q		
	Ma)		
© Salzburger	Agrar Marketin	g_Martina Höfelmai	er

Dauer: Schnell
Kategorie: Hauptspeisen
Saison: Ganzjährig
Für:
Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

500 G	Lammfaschiertes
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	altbackene Semmel
CA. 100 ML	
1	Ei
	Salz
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	•••••••••••••••••••••••

frisch gemahlener Pfeffer

	Kreuzkümmel
	Piment
	Petersilie
••••••	•••••

Zubereitung

- 1. Semmel klein würfelig schneiden und mit warmer Milch übergießen.
- 2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfelig schneiden.
- 3. Das Faschierte mit Zwiebel, Knoblauch, dem eingeweichten und ausgedrückten Brot, Ei und den Gewürzen vermengen.

Ist die Masse zu weich, eventuell noch Semmelbrösel zugeben.

4. Aus der Masse kleine Kugeln von ca. 2-3 cm Durchmesser formen und kaltstellen.

Tipp

Die Lammfleischbällchen können für das Raclette auf kleinen Spießchen gebraten werden.

Dazu passt Dinkelreissalat mit Roter Beete und Walnüssen.