

**VINOS**

Das Beste aus Spanien

---

**GENUSS  
PUR TAPAS  
UND  
WEIN**

---



Servivorschlag

# ALBÓNDIGAS

## Für die Hackbällchen:

1 Zwiebel, weiß  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rinderhack (wahlweise  
auch gemischtes Hack)  
1-2 Ei(er)  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
50 g Paniermehl  
2 EL Olivenöl

## Für die Tomatensoße:

1 Spitzpaprika, rot  
2 Knoblauchzehen  
1 EL Olivenöl  
1/2 Zwiebel, weiß  
1 Packung passierte Tomaten  
1/2 Dose Tomaten, stückig  
1 TL Salz, 1 Prise Pfeffer  
1 EL Zucker  
1 Prise Cayennepfeffer

1. Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehen abziehen und pressen. Hackfleisch mit der halben gehackten Zwiebel, Knoblauch, Ei, Salz, Pfeffer und Paniermehl gut verkneten.
2. Ca. 10 Hackbällchen formen und in einer großen Pfanne in 2 EL Olivenöl 5 Minuten von allen Seiten anbraten und dann kurz auf einen großen Teller legen.
3. Die Paprika in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. In der gleichen Pfanne eine halbe gehackte Zwiebel in 1 EL Olivenöl glasig dünsten, dann die Paprikawürfel und den Knoblauch 1-2 Minuten mit anbraten, die passierten Tomaten unterrühren und mit etwas Rotwein ablöschen. Die Tomatenstücke aus der Dose ebenfalls unterrühren und mit Salz, Zucker und Cayennepfeffer würzen.
4. Die Hackbällchen hinzugeben und für 10-15 Minuten köcheln lassen, zwischendurch etwas Wasser unterrühren. Zum Schluss abschmecken und wahlweise mit gehackter Petersilie toppen.