

HACKBÄLLCHENSPIESSE MIT WALNÜSSEN UND PFLAUMEN



Menù-Zutaten

- 20 Prugne allo sciroppto (Pflaumen in Sirup) - AF1
- 20 Scheiben Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9
- 30 g Fiokki - PC0
- 30 g Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0
- 30 g Salsa alle noci (Walnussssauce) - C47

Zutaten

- 200 g gemischtes Hackfleisch, (Rind und Schwein),
- 100 g Salsiccia (ital. Bratwurst)
- 1 Ei
- 100 g Walnüsse
- Holzspieße

Chef: Barbara Benvenuti

Glutenfrei

Zubereitung

Das Hackfleisch mit der Salsiccia, der Walnussssauce, den Kartoffelflocken, dem Parmigiano Reggiano, dem Ei vermengen und Kräutersalz würzen. Nussgroße Bällchen formen und sie in den gehackten Walnüssen wälzen. Die Pflaumen entkernen und einzeln mit den Speckscheiben umwickeln. Die Pflaumen abwechselnd mit den Fleischbällchen auf die Spieße stecken. Mit Rosmarinzweigen garnieren.

Tipp des Metzgermeisters

Im Ofen etwa 15 Minuten bei 180 °C braten