Rezept

POLPETTE

Ein Rezept von POLPETTE, am 14.06.2025

Zutaten

2 Scheiben	Toastbrot oder Weißbrot vom Vortag
50 g	Mortadella
1	kleine Zwiebel
1	Ei (M)
	Salz
	frisch geriebene Muskatnuss
4 Scheiben	Toastbrot oder Weißbrot vom Vortag
1	Aubergine (ca. 300 g)
2 Zweige	Thymian
2 EL	Olivenöl
2 g	in Öl eingelegte, Tomaten
50 g	frisch geriebener Parmesan
¾ l	Olivenöl oder neutrales Öl zum Frittieren
⅛ l	Milch
½ Bund	Petersilie
300 g	gemischtes Hackfleisch
50 g	frisch geriebener Parmesan
	Pfeffer
100 g	Semmelbrösel
200 ml	Milch
1	getrocknete Chilischote
2	Knoblauchzehen
	Salz
1	Ei (M)
100 g	Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6–8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Für die Fleischbällchen das Brot von der Rinde befreien und in der Milch ca. 10 Min. einweichen. Inzwischen die Mortadella fein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen ebenfalls sehr fein hacken. Die Zwiebel schälen und ebenfalls sehr fein zerkleinern.

2. Das Brot ausdrücken, fein zerpflücken und mit dem Hackfleisch, dem Ei, der Mortadella, der Petersilie, der Zwiebel und dem Käse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Alles zu einem gut gebundenen Teig verkneten, zu gut walnussgroßen Bällchen formen und in den Semmelbröseln wälzen.

3. Für die Gemüsebällchen das Brot von der Rinde befreien und in der Milch ca. 10 Min. einweichen. Inzwischen die Aubergine waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Chili fein zerkrümeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen streifen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

4. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Auberginenwürfel darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. braten, dabei immer wieder durchrühren. Chili, Knoblauch und Thymian dazugeben und alles kurz weiterbraten. Mit Salz abschmecken.

5. Die Tomaten abtropfen lassen und fein schneiden. Das Brot ausdrücken, fein zerpflücken und mit den Tomaten, dem Ei und dem Käse zu den Auberginen geben. Alles zu einem gut gebundenen Teig verkneten und zu gut walnussgroßen Bällchen formen. In den Semmelbröseln wälzen.

6. Das Öl zum Frittieren in einem Topf sehr gut erhitzen. Die Auberginen- und Fleischbällchen jeweils portionsweise im heißen Fett in ca. 4 Min. knusprig frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Zwischen den einzelnen Portionen das Fett jeweils wieder gut heiß werden lassen. Die Bällchen möglichst gleich servieren.