



Puten-Fleischbällchen mit Sugo

Für 4 Personen



VORBEREITEN



ZUBEREITEN



SCHWIERIGKEIT

ZUTATEN

1 Bio Zitrone | 1 Bund Petersilie | 2 gelbe Zwiebeln | 120 g Parmesan
3 Knoblauchzehen | 2 EL Semmelbrösel | 1 kg Faschiertes von der Pute
5 Eier | 7 EL Olivenöl | 2 Gläser FELIX Sugo Basilikum ohne Zuckerzusatz 360g
Basilikum für Deko | Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 Zitrone heiß waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Petersilie fein hacken. Zwiebel schälen und fein hacken. Parmesan reiben, 2 EL beiseitestellen. Knoblauch schälen und pressen. **2** Parmesan, Knoblauch, Zitronenschale, Zwiebel, Brösel, Faschiertes, Petersilie und Eier in eine große Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Bällchen (ca. 4 cm ø) formen. **3** In einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Bällchen rundum ca. 5 bis 6 Minuten braten. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. **4** FELIX Sugo Basilikum ohne Zuckerzusatz in einem Topf erwärmen. **5** Die Fleischbällchen mit dem Sugo auf Teller anrichten. Mit dem restlichen Parmesan und Basilikum bestreuen und servieren.