



Trüffel-Pralinen mit Hackfleisch als Aprilscherz

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Hackfleisch, gemischt	600 g
Eier	1 St.
Senf	1 TL
Paniermehl	4 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Kreuzkümmel	0.25 TL
Kakaopulver	3 EL
Balsamico Creme	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Teller, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebel, Ei, Senf und Paniermehl intensiv verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Aus der Masse mit feuchten Händen kleine Bällchen formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Hackbällchen im Ofen ca. 10 Min. garen.
2. Auf einem Teller Kakaopulver verteilen. Hackbällchen leicht abkühlen und im Kakao wenden, sodass die Bällchen vollständig mit Kakao bedeckt sind. Vorsichtig auf einen Teller setzen und nach Belieben mit Balsamicocreme beträufeln.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	425 kcal
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiß	31 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	29 g