

ALBÖNDIGAS-SANDWICH MIT ALIOLI



GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Alioli Clásico 1000g



Bresc Alioli Clásico 325g

ZUTATEN

10 

- 10 Sandwiches
- 1000 Gramm gemischtes Hackfleisch
- 50 Gramm Bresc Ajo de Andaluca
- 2 Eier
- 125 Gramm Semmelbrösel
- 5 dl würzige Tomatensauce
- 200 Gramm Bresc Alioli clásico

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch mit Ei, Knoblauch, Semmelbröseln, Pfeffer und Salz vermengen und zu 40 kleinen Bällchen formen. Die Bällchen anbraten und in der Tomatensauce leicht köcheln lassen. Die Sandwiches aufschneiden und die Bällchen darauf verteilen. Mit Alioli garnieren und nach Belieben 3 Minuten bei 160 °C in den Ofen schieben, damit die Alioli lauwarm wird. Mit Kresse oder gehackter Petersilie garnieren.