



# Kleine fleiscebällchen mit kartoffelbrei und brokkoli



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Rápido



Dificuldade  
Fácil



Custo  
Wirtschaftlich




Com quem?  
Mit der Familie



Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

 50ml Gallo Extra natives  
Olivenöl Reserva

- 600gr hackfleisch vom kalb
- 50gr kleingewürfelte zwiebeln
- 5gr kleingewürfelte knoblauch
- 150gr geschälte tomaten
- 1,7kg kartoffeln
- 400gr brokkoli
- Etwas salz und pfeffer
- Etwas petersilie

1

Pfeffern und salzen Sie das Fleisch.

2

Formen Sie dann kleine Fleischbällchen und legen Sie diese auf ein Tablett.

3

Erhitzen Sie in einer Pfanne die Hälfte des Öls und legen Sie die kleinen Fleischbällchen hinein. Braten Sie diese an bis sie Farbe bekommen.

4

Sobald sie Farbe bekommen haben, geben Sie den Knoblauch und die Zwiebeln hinzu und lassen Sie alles gemeinsam circa 2 bis 3 Minuten anschwitzen.

5

Gießen Sie den Weißwein dazu und lassen Sie den Alkohol verdunsten.

6

Geben Sie die geschälten Tomaten hinzu und würzen Sie nach Geschmack. Lassen Sie das Gericht 10 Minuten mit Deckel, bei schwacher Hitze und unter gelegentlichem Umrühren, köcheln.

7

Schälen Sie die Kartoffeln und kochen Sie diese in gesalzenem Wasser.

8

Nach dem sie gekocht sind, gießen Sie das Wasser ab und passieren Sie die Kartoffeln durch ein Sieb. Würzen Sie den Brei mit Salz, Pfeffer und dem restlichen Olivenöl.

9

Schneiden Sie den Brokkoli in kleine „Bäumchen“ und dünsten Sie diese im Dampf.

10

Streuen Sie zum Servieren Petersilie über die Fleischbällchen.



**Dicas do Chef**

*Dieses Rezept macht auch Kindern Freude - probieren Sie das Rezept mit Ihren Kindern aus, indem Sie ihnen Aufgaben zuteilen. Viel Spaß!*

*Produtos utilizados*



*Reserva*  
Natives Olivenöl Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide