

TEXAS VEGGIE BALLS MIT SENSATIONAL HACK

PRODUKTE

3 Packungen Garden Gourmet Sensational Hack

10 Würfel Cheddar-Käse

3 EL Honig, flüssig

6 EL BBQ-Sauce

2 EL Magic Dust Rub (Alternativ BBQ-Gewürz)

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

1 Chilischote

5 Cherrytomaten

1-2 Radieschen

etwas Olivenöl

etwas Essig

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Zweig Rosmarin

 2 PORTIONEN

 30 MIN

Unsere leckeren Veggie Balls gefüllt mit Cheddar-Käse sind nicht nur vegetarisch, sondern auch unglaublich lecker!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zubereitung Sensational Hack

Eine halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit dem Sensational Hack sowie dem Magic Dust Rub vermengen und gut durchkneten.

2. Sensational Hack Bällchen formen

Das Hack in 10 gleich große Portionen teilen und zu runden Bällchen formen. Den Käse in 1 x 1 Zentimeter große Würfel schneiden, in das Hack drücken und den Ball wieder schließen.

3. Zutaten anbraten

In einer gusseisernen Pfanne Öl erhitzen und Chilischeiben, Knoblauchzehen sowie Rosmarin anbraten.

4. Bällchen braten

Anschließend die geformten Bällchen für ca. 8 Minuten in der Pfanne durchbraten.

5. Zutaten schneiden

Währenddessen für den Salat die Cherrytomaten halbieren und die Radieschen sowie die restliche Zwiebel in Scheiben schneiden. Alles mit etwas Öl, Essig, Salz und Pfeffer würzen.

6. Es kann angerichtet werden!

Abschließend den Honig und die BBQ-Sauce vermengen, die Bällchen damit glasieren und mit den Chiliflocken toppen.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**