

## **Sabine & Bernhard: Las albóndigas**

### Zutaten:

500g Hackfleisch vom Schwein

100g Serrano am Stück

50g grüne Oliven

Zitrone

2 Eier

4 Esslöffel Semmelbrösel

Salz & Pfeffer

Butter zum Braten

### Zubereitung:

Den Serrano würfeln, die Oliven hacken und mit den anderen Zutaten mischen. Bällchen formen und in der Butter braten. Kalt als tapa servieren.

Lecker auch warm in einer Tomaten-Sherry-Sauce:

## **Las albóndigas en tomate**

Eine Zwiebel in 2 EL Olivenöl anschwitzen.

800g gehäutete, gewürfelte Tomaten dazu

200ml Sherry dazu

mit einer Prise Zucker und Tabasco würzen.

25min köcheln.