

Albondigas



VEGANE ALBONDIGAS / HACKBÄLLCHEN

ZUTATEN FÜR 15 HACKBÄLLCHEN

- 165 g vegan&moi PURE RED
- 6 g Salz
- 8g Gewürz nach Wahl
- 1 Zwiebel fein gehackt u. gebraten
- 290 g kaltes Wasser
- 35 g Olivenöl

ZUBEREITUNG

Für die veganen Albondigas/Hackbällchen Pure Red mit Salz, Gewürzen und Zwiebel vermengen.

Wasser und Öl in die Mischung geben und verrühren.

Mindestens 15 Minuten im Kühlschrank quellen lassen, 15 Bällchen formen und von allen Seiten gold-braun anbraten.

Danach Sosse wie gewünscht zubereiten und mit einer leckeren Beilage servieren.

