



POLPETTINE (TOSKANISCHE FLEISCHBÄLLCHEN)

Zutaten:

500g Schweinefleisch, gekocht, gewürfelt
75g Pecorino- oder Parmesankäse, gerieben
100g Schinken roh oder gekocht
2 Tomaten, gehäutet und entkernt
2 geschlagene Eier
3 Zehen Knoblauch, zerkleinert
1 handvoll Petersilie, fein gehackt
4 Salbeiblätter, fein gehackt
Saft einer Zitrone
½ Teel. Muskat
Salz und Pfeffer
Eine Prise Zimt (je nach Geschmack)
Panier- oder Maismehl

Zubereitung:

Fleisch und Tomaten mit Fleischwolf fein zerkleinern und mit den anderen Zutaten gut verkneten. Aus dieser Masse kleine Kugeln (ca. 2cm Durchmesser) formen und ausgiebig in Panier- oder Maismehl rollen. Die Kugeln in Öl frittieren (nicht zu viele gleichzeitig), bis sie knusprig und goldbraun sind. Gut abtropfen lassen und heiß servieren.