



KARIBISCHE FLEISCHBÄLLCHEN IN SAUCE

Zutaten:

Fleischbällchen

500g gemischtes Hackfleisch
 1 Ei
 1 Kaffeelöffel Dijon-Senf
 1 Kaffeelöffel Paprika edelsüß
 ½ Kaffeelöffel Rosenpaprika
 6 Tropfen Tabasco
 Salz, Pfeffer
 1 Banane
 1 Knoblauchzehe gepresst

Sauce

1 Zwiebel
 1 Dose Tomaten
 1 Mango
 1 Banane
 Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
 1 EL Zitronensaft, Zucker

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit allen Zutaten außer der Banane mischen und gut vermengen. Dann noch die Banane mit einer Gabel zerdrücken und in das Fleisch geben. Ebenfalls gut mit dem Fleisch vermengen. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen formen und in der Fritteuse oder der Pfanne goldbraun braten.

Die Zwiebel fein würfeln und glasig dünsten. Die Tomaten durch ein Sieb passieren und den Mousse zu den Zwiebeln geben. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Banane schälen und in Scheiben schneiden. Beides in den Tomatenmousse geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Hackfleischbällchen können in der Sauce oder aber separat zur Soße serviert werden. Dieses Gericht schmeckt warm und kalt.