

» FLEISCHBÄLLCHEN MIT KARTOFFELN IN TOMATENSAUCE «

DAWOOD BASHA

ZUTATEN:

1 Zwiebel
1/4 Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen

500 g Rinderhackfleisch
1 TL Salz
¼ TL Pfeffer
1 TL Baharat
(arabische Gewürzmischung)

Sonnenblumenöl

500 g Kartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

2 Dosen gehackte Tomaten
2 TL Salz
2 TL Baharat
½ TL Pfeffer

200 ml Wasser

Petersilie

ZUBEREITUNG:

schälen, in kleine Würfel schneiden.
waschen, fein hacken.
schälen, fein hacken (evtl. Knoblauchpresse verwenden).

in eine Schüssel geben und mit

würzen und alles gut vermischen. Aus dem Teig ca. 3 cm große
Bällchen formen und in
ausbacken, gelegentlich wenden. Zur Seite stellen.

waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden.
schälen und klein würfeln.
schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

in einen Topf geben und erhitzen. Zwiebelwürfel und
Knoblauch kurz anbraten,
zugeben und durchrühren. Mit

würzen. Aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.

zugeben. Kartoffelwürfel zugeben und weitere 15 Minuten bei
geschlossenem Deckel köcheln.
Fleischbällchen zufügen und weitere 10 Minuten fertig garen.
Mit gewaschener und gehackter
garnieren.
Mit Reis oder Brot servieren.

