

## **Meatballs-Mediterran** à la Freiluftküche

mit und ohne Crunch

Zubereitung ca. 40min

### **Zutaten Meatballs:**

1kg Gemischtes Hack (Grob)

1 Ei

2 Teelöffel Don Marcos – Dancing Sirtaki

1 Teelöffel Knoblauchöl

Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

### **Zutaten Sosse und Crunch:**

1 Tasse Tomatenpüree

1 Esslöffel Zucker

Salz nach Geschmack

1kl. Tüte Kesselchips (Salt und Vinegar od. Cheese und Onions)

Zunächst die Zutaten für die Balls gut mixen und abschmecken.

Anschließend das Hackgemisch zu Kugeln formen (ca. Tischtennisball Größe) und dann im Grill auf indirekter Hitze gar ziehen.

In dieser Zeit nehmen wir das Tomatenpüree geben den Zucker und etwas Salz dazu und lassen das Ganze auf kleiner Flamme köcheln und ein reduzieren.

Nun die Kesselchips in einer Tüte oder Schüssel zerkleinern (ca.auf Haferflocken Größe)

Die fertigen Meatballs durch die Tomate jagen und anschließend durch die zerkleinerten Chips Zahnstocher rein und serviert.

Guten Appetit

