


Piratenschmaus

Leckere Stärkung für die Piratenparty mit Fleischbällchen, Tomaten, Paprika und Mozzarellakügelchen.

etwa 10 Portionen

   gelingt leicht

 bis 60 Minuten



Wie mache ich einen leckeren Piratenschmaus für Kinder?:

1 Vorbereiten:

Toastbrot in kleine Stücke schneiden, mit der Milch übergießen und ziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

2 Zubereiten:

Alle Zutaten für die Fleischbällchen in einer Schüssel vermengen und etwa 40 kleine Portionen zu Bällchen formen. Dies geht am besten mit Hilfe eines Eisportionierers. Öl in einer Pfanne erhitzen und je nach Größe der Pfanne die Bällchen portionsweise darin unter Wenden braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten:

Fleischbällchen:

3 Scheiben Toastbrot
150 ml Milch
1 Zwiebel
500 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei (Größe M)
1 EL Senf
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

Zum Braten:

etwa 80 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

3 große Paprikaschoten , gelb und rot
300 g Cocktailtomaten , gelb und rot
125 g Mini-Mozzarella-Kugeln
etwa 100 g Käse-Bällchen
Tomatenketchup
150 g Dr. Oetker Crème Légère

3 Verzieren:

Paprika waschen, putzen und dritteln oder vierteln. Einige Paprikastücke zu Ankern schneiden, die übrigen als Boote für die Fleischbällchen verwenden. Tomaten waschen. Mozzarella abtropfen lassen. Zusammen mit den Käse-Bällchen in kleinen Gläsern oder Schalen anrichten. Ketchup (sollte es keine Dosierflasche sein) und Crème légère jeweils in einen kleinen Gefrierbeutel geben, diese verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Rote und weiße Streifen abwechselnd als Segel auf kleine Tellerchen spritzen und als Dip dazu servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können unter den Hackfleischteig auch 1 kleine Dose abgetropften Mais (Abtropfgew. 140 g) oder die klein geschnittenen Paprikarestemengen.
- Sie können auch Mayonnaise dazu servieren.