

Hackbällchen mit Nüssen und Oliven bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr feine Bratwurst, ca 8 Macadamianüsse, 6-8 grüne oder schwarze Oliven, 200 gr Frühstücksspeck.

Die Vorbereitungen:

Die Bratwurst von der Pelle befreien. Nüsse und Oliven fein hacken.

Die Zubereitung:

Die gehackten Nüsse mit den gehackten Oliven unter die Bratwurstmasse mengen und zu kleinen Hackbällchen oder Rollen formen. Dann mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher, einfach reinpiksen, befestigen. Dann bei 200 Grad ca. 15 Minuten im Backofen backen.