



Die Zutaten:

200 gr Hackfleisch, 4 Eier, 1 Tasse Olivenöl, 2 Teelöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel Harissa, 5 Knoblauchzehen, 5 Chilischoten, 1 Teelöffel Schwarzkümmel, 1 Teelöffel Kreuzkümmel, 1 Teelöffel Cayennepfeffer, 1 Bund frische Minze, Salz und Pfeffer.

Die Zubereitung:

Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Schwarzkümmel und fein gehackter Minze vermischen und zu Bällchen formen. Diese in einem Teil des Olivenöls anbraten, bis sie von allen Seiten braun sind. Aus der Pfanne herausnehmen und auf Küchenpapier zur Seite stellen. Das restliche Öl erhitzen und Tomatenmark, Harissa, Cayenpfeffer, Kreuzkümmel und die fein gehackten Knoblauchzehen kurz anbraten, mit einer Tasse Wasser ablöschen und fünf Minuten kochen lassen. Nun die klein geschnittenen Chillischoten und die Fleischbällchen hinzufügen, ein Ei in der Sauce verquirlen und die restlichen Eier ganz vorsichtig hineingleiten lassen so dass das Eigelb ganz bleibt. Auf kleiner Flamme 15 Min. köcheln lassen und zu den Fleischbällchen reichen. Viel Spass wünsche ich!