

Gebraten panierte oliven (Vorspeisen)



Zubereitung

Braten Sie die gehackten Sellerie, Karotten und Zwiebeln und fügen Sie dann das Hackfleisch. Dazu ein wenig Weißwein; lassen Sie reduzieren. Mixen Sie in einer großen Schüssel die gebratene Fleischmischung, ein halbes Ei, die abgeriebene Schale einer Zitrone, den Parmesan, groß gehackte Petersilie, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Alle Zutaten mit einem Mixer zusammenfassen. Machen Sie einen Schnitt auf der einen Seite der Oliven und füllen Sie mit einem Teelöffel jede Olive mit der Füllung. Tauchen Sie die Oliven in Mehl, dann in das geschlagene Ei und überziehen Sie in Paniermehl. Legen Sie die Oliven auf einem Tablett sobald Sie sie machen, und dann braten Sie die panierte Oliven, bis sie goldbraun sind.

Tipps

Seien Sie sehr vorsichtig, wie Sie die Oliven aufschlitzen: Machen Sie es so, daß der Schnitt nicht die Füllung austreten läßt, oder die Olive halbiert.

Allgemeinwissen

Lateinischen Autoren wie Marziale und Catone zitieren die speziellen Sorten von Oliven, die um diese Delikatesse vorzubereiten verwendet wurden.

Informationen

Zubereitung 30 Minuten

Gesamtzeit 10 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Oliven 200 Gramm (Angefressene grüne ascolane Oliven)

Eier 1 Einheit

Sellerie 30 Gramm

Karotten 30 Gramm

Zwiebeln 30 Gramm

Hackfleisch 150 Gramm (Eine Mischung aus Rind, Schwein und Huhn)

Petersilie

Zitrone (Geriebene Zitronenschale)

Muskat

Parmesan 40 Gramm