

## Kräuter brotkugeln mit tomatensoße (Vorspeisen)



### Zubereitung

Die kleine Stücke Brot in die Milch einweichen. Inzwischen brechen Sie die Eier und schlagen sie mit geriebenem Käse. Quetschen Sie das Brot gut und fügen Sie ihn in die Ei-Mischung. Dann fügen Sie die gehackte Petersilie, Salz, und die zerhackte Spitze einer Knoblauchzehe. Gut mischen, das Brot mit einer Gabel zerdrücken. Stellen Sie die Mischung beiseite. Nehmen Sie eine Pfanne und braten Sie den Knoblauch in wenig Olivenöl. Fügen Sie das Tomatenpüree, ein Lorbeerblatt, eine Prise Oregano, Salz und Pfeffer. 15 Minuten kochen. Inzwischen etwas mehr Öl heizen. Braten Sie die Brotkugeln einige auf einmal, lassen Sie sie in das Öl mit Hilfe von zwei Teelöffel fallen. Wenn die Kugeln gebraten sind, mischen Sie sie schnell in die vorbereitete Soße und auf den Tisch.

### Tipps

Diese Kugeln sollten in Öl gebraten werden, das nicht zu heiß ist, sonst riskieren Sie sie zu verbrennen!

### Allgemeinwissen

In Apulien werden diese kleinen Kugeln auch Ei Bälle genannt

### Informationen

**Zubereitung** 45 Minuten

**Gesamtzeit** 15 Minuten

**Dient X** Serviert 3 Personen

**Schwierigkeitsgrad** Einfach

## la terra di Puglia



### Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://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

**Brot** (Zwei Brötchen)

**Pecorino-schafskäse** 30 Gramm  
(Gerieben)

**Petersilie** 30 Gramm (Gehackt)

**Tomatenpüree** 400 Millimeter

**Extra natives olivenöl** 400 Millimeter

**Knoblauch** 1 Zeh

**Parmesan** 30 Gramm (Gerieben)

12

**Eier** 2 Einheiten

**Oregano**

**Lorbeerblätter** (Ein Lorbeerblatt)

**Pfeffer**

**Milch**