



Special: Veggiebällchen mit Pfirsichglasur

& Crostini mit Eiersalat und Radieschen



40-50min



3-4 Personen

Herzlich willkommen, liebe Freunde der kulinarischen Erheiterung! Heute ganz exklusiv für Sie: Unsere edlen Häppchen! Ja, greifen Sie nur zu, es ist genug für alle da: Unsere Köchin Amanda zaubert uns mit den süß glasierten vegetarischen „Hackbällchen“ einen echten Hingucker aufs Tablett, aber auch die knusprigen Crostini mit dem fix gemachten Eiersalat, frischen Kräutern und Radieschen können sich sehen lassen!

Was du von uns bekommst

- 2 rustikale Mehrkornbrötchen ¹
- 4 Bio-Eier ³
- 1 Bund Radieschen
- 10g Estragon & Schnittlauch
- 2 Pfirsiche
- 3 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 2 Päckchen Aprikosenchutney ¹⁰
- 2 Packungen vegane Hackbällchen ⁶

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- ca. 2TL Senf ¹⁰
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Küchenpinsel
- Zahnstocher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 670kcal, Fett 39.6g, Kohlenhydrate 49.1g, Eiweiß 25.0g



1. Crostini backen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Brötchen** in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl bepinseln und mit 1 Prise Salz bestreuen. Die **Crostini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, im Ofen 6-8Min. knusprig backen und dann auskühlen lassen.



2. Eier kochen

Die **Eier** in einem kleinen Topf mit ausreichend Wasser zum Kochen bringen und ca. 1Min. weiterkochen. Den Topf vom Herd nehmen und die **Eier** ca. 10Min. abgedeckt ziehen lassen, dann unter fließendem Wasser kalt abschrecken und schälen. Die **Eier** grob schneiden oder mit einer Gabel zerdrücken. Die **Radieschen** halbieren und in Spalten schneiden.



3. Eiersalat zubereiten

Den **Estragon** und den **Schnittlauch** fein schneiden. Die **Eier** mit der **1/2 der Kräuter**, 2EL Mayonnaise und 1/2TL Senf oder mehr nach Geschmack verrühren. Den **Eiersalat** mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf die **Crostini** streichen. Mit **je 2-3 Radieschenspalten** und den **restlichen Kräutern** garniert servieren.



4. Zutaten vorbereiten

Die **Pfirsiche** halbieren und in je 6 Spalten schneiden, dabei jeweils den Stein entfernen. Die **Pfirsichspalten** noch einmal quer halbieren. Die **BBQ-Sauce** mit dem **Aprikosenchutney**, 1TL Senf, 1EL Essig und 2EL Wasser verrühren.



5. Bällchen braten

Die **veganen Hackbällchen** mit 2EL Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum braun braten, dann auf einem Teller beiseitestellen.



6. Spieße fertigstellen

Die **Sauce** in derselben Pfanne bei niedriger Hitze erwärmen, dabei stetig rühren. Die **Bällchen** und die **Pfirsiche** dazugeben und in der **Sauce** wenden, bis sich eine dicke **Glasur** bildet, ggf. mehr Wasser hinzufügen. Die **Pfirsiche** und die **Bällchen** aus der Pfanne nehmen, mit je einem Zahnstocher mind. **1 Pfirsichstück** und **1 Bällchen** aufnehmen und servieren.