



Fleischbällchen von Tessiner Luganighe mit einer Füllung aus Blenio-Käse und einer Kirschtomaten-Basilikum-Sauce

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Fleischbällchen

- 400g Luganighe Ticinesi
- 4 Ei
- n.b. Scheibe Toastbrot, in Milch eingelegt
- 4EL gehackte Petersilie
- 160g Blenio-Käse
- n.b. Semmelbrösel
- n.b. Erdnussöl zum Braten
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Für die Sauce

- 600g Kirschtomaten
- n.b. Olivenöl Extra Vergine
- n.b. Frische Basilikumblätter
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer

Zubereitung