



Meatballs aus Salsiccia mit Tessiner Chili

Was wird benötigt (für 4 Portionen)

Für die Bällchen

- 4 Salsiccia al Peperoncino Ticinese
- 120g Schafsricotta
- 4EL Thymianblättchen
- 200g gekochte Kichererbsen
- n.b. Zucchini
- 4 Eidotter
- n.b. Semmelbrösel
- n.b. Erdnussöl zum Frittieren

Für die Peperonisauce und die Kichererbsensauce

- n.b. grosse rote Peperoni
- 4 Zwiebel
- 400 gekochte Kichererbsen
- 4 Zitronensaft

- n.b. Olivenöl
- n.b. Salz
- n.b. Pfeffer aus der Pfeffermühle

Zubereitung

Bällchen

1. Den Darm der Tessiner Grillwurst entfernen, die Salsiccia zerkleinern und eine Hälfte in eine Schüssel, die andere in eine andere Schüssel geben.
2. Der ersten Schüssel gut abgetropfte Ricotta, Salz, Pfeffer und Thymian zugeben und mit den Händen gut

durchkneten. Ist die Masse zu feucht, ein oder zwei Löffel Semmelbrösel zufügen.

3. Den Zucchini mit einer Raffel für grobes Raffeln zerkleinern, mit den Händen gut ausdrücken, um das gesamte Gemüsewasser zu beseitigen, und in die zweite Schüssel mit dem Eidotter und den mit einer Gabel zerdrückten Kichererbsen geben.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen und auch diese Ingredienzien mit den Händen durchkneten, wobei nötigenfalls etwas Semmelbrösel zugesetzt wird.
5. Mit feuchten Händen werden nun Bällchen geformt, die etwas kleiner als eine Walnuss sind, und auf einer Backform ausgerichtet.
6. 2 Spritzer Erdnussöl in einer breiten antihafbeschichteten Pfanne erhitzen und die Bällchen für wenige Minuten braten, bis sie auf allen Seiten goldbraun sind.
7. Auf Saugpapier abtropfen lassen und mit Sauce servieren.

Peperonisauce

1. Die Peperoni waschen, den Stiel, die Samen und die inneren Fäden entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden.
3. 4 Löffel Öl in einer Teflon-Pfanne erhitzen und die Zwiebel leicht glasieren.
4. Nach einigen Minuten die Peperoni zugeben und für einige Augenblicke in der Pfanne sautieren.
5. Mit einer Kelle Wasser ablöschen, salzen und für weitere 8-10 Minuten weiterbraten, bis das Gemüse weich ist.
6. Mixen und, wenn man eine glattere Konsistenz haben möchte, durch ein Sieb passieren.
7. Die Sauce in eine Schüssel geben und beiseite stellen.

Kichererbsensauce

1. Die Kichererbsen mit Zitronensaft, einer Kelle Wasser, 4-5 Löffel Öl, Salz und Pfeffer zerdrücken.
2. Nötigenfalls noch etwas Wasser zugeben, um die Konsistenz einer flüssigen Mayonnaise zu erhalten; die Sauce in eine Schüssel geben und beiseite stellen.