

Paprika-Hackbällchen-Spieße



Zutaten für 30 Stück:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 100 g Paprika
- 50 g Fetakäse
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Ei
- 1 Zwiebel (kleine)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Salz
- Pfeffer
- 30 Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
- 30 Holzspieße
- Paprika (zum Dekorieren)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Weiche das Brötchen in Wasser ein und drücke es anschließend aus.
2. Schäle die Paprika und die Zwiebel. Schneide die Paprika, die Zwiebel und den Feta in kleine Würfel.
3. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie miteinander.
4. Forme 28 kleine Paprika-Hackbällchen-Bällchen daraus.

5. Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die Hackbällchen darin.
6. Koche die Farfalle nach Packungsanleitung. Gieße sie ab. Würze sie mit Kräutern und etwas Olivenöl.
7. Ist alles fertig vorbereitet, speißt du zuerst eine Nudel und dann ein Hackbällchen auf. Als Deko geben wir noch kleine Paprikastücke oben drauf.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

