



Fleischklösschen mit grünen Oliven

- 1/2 kg Hackfleisch
- 2 Knoblauchzehen,
fein geschnitten
- 1 Tasse altes Brot, gerieben
Salz, Pfeffer, Kümmel
- 1 Tasse Olivenöl zum Braten

Für die Sauce:

- 1/2 Tasse grüne Oliven
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 3 EL weisser Wein
- 1/2 kg reife Tomaten, püriert

Hackfleisch mit Knoblauch, Brot, 1/2 KL Salz, Pfeffer und Kümmel mischen. Klösschen machen, braten. Oliven in Wasser während 3 Min. kochen, 2 Mal wiederholen, abtropfen lassen. 3 EL Olivenöl und Zwiebeln in eine Pfanne geben, Oliven zufügen, alles während 5 Min. auf kleinem Feuer dünsten, mit Wein ablöschen, Tomaten hineingeben, alles 10 Min. köcheln. Fleischklösschen in die Sauce geben und 10 Min. schmoren.