

# Lammfleisch-Minzebällchen

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 30 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

450 g Lammfleisch  
4 TL Tomatenmark  
25 g geriebenen Parmesankäse  
1 geschlagenes Ei  
1 TL Olivenöl  
2 Knoblauchzehen, geschält  
1 EL Nana-Minze Würzöl  
100 ml Rotwein  
500 g Fein gehackte Tomaten  
1 TL Kokosblütenzucker  
Salz und Pfeffer  
Petersilie  
Schnittlauch



## Zubereitung

Das Lammfleisch zusammen mit Nana-Minze Würzöl, 2 Teelöffeln Tomatenmark, Parmesankäse und dem geschlagenen Ei in eine Schüssel geben. Die Masse gut durchmischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kleine Bällchen formen. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den frisch gepressten Knoblauch für 1 Minute darin anschwitzen. Den Wein, die Tomaten und das restliche Tomatenmark in der Pfanne zum Kochen bringen und die Fleischbällchen darin einlegen. In der abgedeckten Pfanne für zirka 10 Minuten simmern lassen, bis das Fleisch gar ist. Mit gehackter Petersilie und Schnittlauch garnieren und servieren. Passt ideal zu Salat und Ofenkartoffeln.