



Der perfekte Gamer-Snack: Meatball-Sliders



Zutaten

Menge	
10	Chilipulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	kleine Scheiben Cheddar
	Salz
400 g	gemischtes Hackfleisch
1 TL	getrockneter Oregano
1 Dose (à 400 g)	stückige Tomaten
10	Mini-Burger-Buns
4 EL	Olivöl
2	Zwiebeln
1 TL	mittelscharfer Senf
1 TL	getrocknetes Basilikum
2 bis 3 EL	Semmelbrösel
1 TL	Zucker
1	Ei
2	Knoblauchzehen

Tipp

Schau dir doch einmal das Rezept für unsere selbstgebackenen [Mini-Burger Buns](#) an.

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min

pro Portion: 1534 kJ, 366 kcal, 31,1 g Kohlenhydrate, 18,9 g Eiweiß, 19,3 g Fett, 66,2 mg Cholesterin, 2,25 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du hast Lust auf einen leckeren Snack, den man ganz easy nebenbei essen kann? Dann sind unsere Meatball Sliders genau das Richtige für dich. Egal ob beim Zocken, zum Fernsehabend oder als Fingerfood für deine nächste Party, diese Meatball-Sliders gehen einfach immer! Die Sliders sind aber nicht nur super lecker, sondern auch noch ganz easy gemacht. So geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig anschwitzen. Die Hälfte herausnehmen und beiseite stellen. Dann kannst du die stückigen Tomaten mit in die Pfanne geben und den Becher mit wenig Wasser ausspülen und dazu schütten. Dann die Soße mit dem Basilikum, dem Zucker, etwas Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen und etwas köcheln lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die übrigen Zwiebeln mit dem Hack in einer Schüssel vermengen. Den Oregano, das Ei, den Senf und die Semmelbrösel dazugeben, alles verkneten und gut mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Fleischteig mit angefeuchteten Händen etwa Golfball große Kugeln formen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackfleischbällchen darin scharf anbraten. Dann kannst du die Soße dazu geben und alles nochmal kurz köcheln lassen.

Step 3:

Zum Schluss kannst du die Brötchen mit jeweils einem heißen Meatball, etwas Soße und einer Scheibe Käse belegen und sofort servieren.