



Quibe

Die Hackfleischteilchen schmecken deshalb so gut, weil sie mit „cheiro verde“, dem „grünen Duft“ Brasiliens gewürzt sind: Petersilie, Schnittlauch, Minze und Koriander.

Das brauchst du:

125 g Bulgur
500 g Hackfleisch
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 frischer Bund „cheiro verde“,
gehackt
Salz, Pfeffer
Öl zum Ausbacken

So wird es gemacht:

Den Bulgur über Nacht in Wasser einweichen und quellen lassen. Am nächsten Tag das Getreide abtropfen lassen, dann mit dem Hackfleisch, der Zwiebel, den Knoblauchzehen und den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig in ca. 30 gleich große Stücke teilen und zu daumen-dicken Röllchen formen. Zuletzt in dem heißen Fett frittieren.

Fenito!

