Scharfe Bananen-Fleischbällchen

Zutaten

Für die Fleischbällchen

- 375 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Banane
- 1 Ei
- 1 TL Senf, 1TL Paprika edelsüß,
- 1 zerdrückte Knoblauchzehe,
- ½ TL Rosenpaprika (scharf)
- 5 Tropfen Tabasco
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 15 g Butterschmalz

Für die Soße

- 500 g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Mango
- 1 Banane
- Salz, Pfeffer, Zucker
- ½ Bund frischer Koriander oder glatte Petersilie

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit dem Ei, der Banane und den Gewürzen verkneten und mit angefeuchteten Händen Fleischbällchen daraus formen.
2. Das Butterschmalz in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Bällchen rundherum darin braun braten, herausnehmen und warm stellen.
3. In dem Fett die kleingewürfelte Zwiebel andünsten, die Tomaten dazugeben.
4. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Stücke schneiden, die Banane ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden, zu den Tomaten geben.
5. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zucker abschmecken.
6. Die Fleischbällchen in die Soße geben, alles noch einmal erhitzen.
7. Vor dem Servieren den kleingehackten Koriander oder die Petersilie unterziehen.

Dazu passt: Baguette oder Reis

Zubereitungszeit: 15 Minuten