

# ERNA-Rezeptvorschlag: Albondigas – Spanische Hackbällchen mit Dip



## ZUTATEN für 6-8 Portionen

600g Rinderhackfleisch  
5 Knoblauchzehen  
100g gegrillte Paprika (Glas)  
¼ Tl geräuchertes Paprikapulver  
8 EL Olivenöl  
2 EL passierte Tomaten  
Salz, Pfeffer  
120 Joghurt  
4 EL gehackte Petersilie  
3 EL Zitronensaft  
2 Tl getr. Oregano  
¼ Tl Paprika rosenscharf  
50g saure Sahne  
50g Schmand  
2 Stängel Dill  
3-4 EL Semmelbrösel  
1 Ei  
Muskanuss  
2-3 EL Mehl

Zubereitung ca 60 Minuten

### Paprika-Dip

- 1 Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln.
- Paprika abtropfen lassen.
- Mit Knoblauch', geräuchertem Paprikapulver, Tomaten und 2 EL Olivenöl pürieren.
- Salzen, pfeffern, mit 1 EL Petersilie bestreuen.

### Knoblauch-Dip

- Joghurt mit 1 EL Zitronensaft, 1 EL Olivenöl und Oregano verrühren.
- 2 Knoblauchzehen abziehen, pressen, unterrühren.
- Salzen, pfeffern, mit rosenscharfem Paprika bestreuen

### Dill-Dip

- Saure Sahne mit Schmand und 2 El Zitronensaft verrühren.
- Dillspitzen abzupfen, hacken und unterrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

### Albondigas (Hackbällchen)

- 2 Knoblauchzehen abziehen, fein hacken.
- Mit Hackfleisch, Semmelbröseln und Ei gründlich verkneten.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Aus der Masse mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen formen, im Mehl wenden.
- 5 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Bällchen darin portionsweise rundum gebräunt braten.
- Nach Belieben heiß oder abgekühlt mit Petersilie bestreut servieren.
- Dips dazu reichen