

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