

Rezept

Hackbällchen

Ein Rezept von Hackbällchen, am 30.11.2023

Zutaten

250 g gemischtes Hackfleisch	1 Ei
2 EL Semmelbrösel	2 EL Sahne
Salz	Cayennepfeffer
Piment und Ingwer (beide gemahlen)	1 EL Öl
2 EL Crème fraîche	2 EL Ahornsirup
1-2 TL Zitronensaft	2 EL TK-Dill
1 kleine Bio-Gurke (ca. 50 g)	1 EL Balsamico bianco

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Ei, Semmelbröseln, Sahne, Salz, Cayennepfeffer, Piment und Ingwer in einer Schüssel gründlich mischen. Daraus mit angefeuchteten Händen 10-12 walnussgroße Bällchen formen.
2. Das Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Bällchen darin bei mittlerer Hitze 6-8 Min. braten, dabei mehrmals wenden.
3. Inzwischen die Crème fraîche mit 1 EL Ahornsirup, Zitronensaft, Dill, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Die Gurke waschen und auf dem Gemüsehobel fein hobeln. Mit 1 EL Ahornsirup, Essig und Salz mischen.
4. Die Hackbällchen mit der Dillcreme und dem Gurkensalat servieren.