Rezept

Hackbällchen-Tortillas

Ein Rezept von Hackbällchen-Tortillas, am 28.05.2025

Zutaten

- **1** Zwiebel
- **600 g** Rinderhackfleisch
- **3 EL** Semmelbrösel
- Pfeffer
- **½ TL** Kreuzkümmel
- **½** Eisbergsalat
- **1** grüne Paprikaschote
- **4** Weizentortillas
- Öl zum Bestreichen
- **2** Knoblauchzehen
- **1** Ei (M)
- Salz
- **½ TL** getrockneter Oregano
- **½ TL** Chilipulver
- **150 g** Tomaten
- **200 g** saure Sahne
- **4** Metallspieße

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Mit Hack, Ei und Semmelbröseln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen pikant abschmecken. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Salat waschen, trocken schleudern und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und ohne Stielansätze klein würfeln. Paprika putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Sahne mit etwas Salz würzen und glatt rühren.

2. Den Grill anheizen. Die Hackmasse zu ca. 4 cm großen Bällchen formen. Die Spieße ölen und die Hackbällchen aufstecken, mit Öl bestreichen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Spieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze rundherum in ca. 10 Min. goldbraun grillen. Die Tortillas kurz von beiden Seiten grillen, bis sie heiß sind.

3. Salat, Tomaten und Paprika auf den Tortillas verteilen, salzen und pfeffern. Die Hackbällchen von den Spießen auf das Gemüse streifen. Sahne und eventuell Minze-Avocado-Creme darauf verteilen. Die Tortillas aufrollen.