

Rezept

Hackbällchen auf Tomaten-Carpaccio

Ein Rezept von Hackbällchen auf Tomaten-Carpaccio, am 14.04.2026

Zutaten

Für die Hackbällchen:

20 g Mandeln	4 Stängel Petersilie
1 Zwiebel	200 g Rinderhackfleisch
1 Ei (M)	1 EL Vollkorn-Semmelbrösel
1 TL Tomatenmark	Meersalz
Pfeffer	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL edelsüßes Paprikapulver	½ TL gemahlene Kurkuma

Für das Carpaccio:

400 g Tomaten (am besten verschiedene Sorten)	Meersalz
Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln
3 EL Olivenöl	1 TL Reissirup
3 TL Aceto balsamico	1 EL grob gehackter Oregano
2 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	80 g Feta-Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Für die Hackbällchen den Backofen auf 220° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Herausnehmen und fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Tomatenmark und Mandeln in einer Schüssel vermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Paprikapulver und Kurkuma würzen. Petersilie und Zwiebel untermischen. Aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. garen.
3. Für das Carpaccio in der Zwischenzeit die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf vier Teller verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.
4. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Das Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Den Reissirup einrühren und die Frühlingszwiebeln darin kurz rösten. Essig, Oregano und Zitronenschale zugeben und leicht einköcheln lassen. Das Dressing über die Tomaten träufeln und den Schafskäse darüberbröseln.

5. Die Hackbällchen aus dem Ofen nehmen, neben dem Carpaccio anrichten und servieren. Dazu passt Hummus.