

## Rezept

# Hackbällchen mit Joghurdip

Ein Rezept von Hackbällchen mit Joghurdip, am 31.05.2023

## Zutaten

<b>1</b> Scheibe Toastbrot	<b>2 EL</b> Pinienkerne oder gehäutete Mandeln (wer mag)
<b>1 EL</b> Rosinen	<b>2</b> Frühlingszwiebeln
<b>2</b> Knoblauchzehen	<b>2</b> Stängel Petersilie, Zitronenmelisse oder Minze (wer mag)
<b>500 g</b> Hackfleisch (vom Rind oder vom Lamm oder auch Schwein und Rind gemischt)	<b>1</b> Ei (Größe M)
Pfeffer	Salz
<b>250 g</b> Naturjoghurt	<b>1</b> gehäufte EL Butterschmalz
<b>2 TL</b> Olivenöl	<b>1 TL</b> Zitronensaft
	<b>1 TL</b> edelsüßes Paprikapulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Toastbrot in einem tiefen Teller mit lauwarmem Wasser bedecken und einweichen. Nach Belieben Pinienkerne oder Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun anrösten. Herausnehmen und grob hacken. Rosinen etwas kleiner schneiden. Von den Frühlingszwiebeln die Wurzelbüschel und die welken Teile abschneiden, Zwiebeln waschen. Knoblauch schälen und mit den Zwiebeln sehr fein schneiden. Eventuell Kräuter waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken.
2. Das Brot gut ausdrücken und mit den Händen fein zerkleinern. Mit den Rosinen, den Zwiebeln, Knoblauch, Hack, Ei und eventuell Pinienkernen oder Mandeln und Kräutern in eine Schüssel füllen. Salz und Pfeffer dazugeben und alles gründlich verkneten. Die Masse zu gut tischtennisballgroßen Bällchen formen.
3. Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen einlegen und bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten braten, dabei die Pfanne immer wieder rütteln und die Bällchen so umdrehen. Aus der Pfanne nehmen, auskühlen lassen, einpacken.
4. Zum Dippen Joghurt mit Zitronensaft und Öl gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und in ein Schraubglas füllen. Dazu gibt's Fladenbrot.