Rezept

Hackbällchen mit Tomaten-Dip

Ein Rezept von Hackbällchen mit Tomaten-Dip, am 25.05.2025

Zutaten

	1/2 Brötchen vom Vortag
1	Knoblauchzehe
500 g	Rinderhackfleisch
	Salz
125 ml	Olivenöl
2 EL	Ajvar (Paprikapaste)
	1/2 Bund Petersilie
1	kleine Zwiebel
4	getrocknete Tomaten (in Öl)
1	Ei
	Pfeffer
2	reife Fleischtomaten
	1-2 TL Aceto balsamico

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Das Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, beides sehr fein hacken. Die eingelegten Tomaten entfetten und fein würfeln.

2. Das Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, getrockneten Tomaten und Ei zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Aus der Hackfleischmasse 16 tischtennisballgroße Bällchen formen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin portionsweise in jeweils 8-10 Min. rundherum goldbraun braten. Fertige Bällchen auf Küchenpapier entfetten und abkühlen lassen.

4. Für den Dip die Fleischtomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann kalt abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Tomaten pürieren und mit dem Ajvar verrühren. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken und unter den Dip rühren. Dip zu den Bällchen reichen.