Rezept

Lammhackbällchen aus dem Ofen

Ein Rezept von Lammhackbällchen aus dem Ofen, am 28.05.2025

Zutaten

- **4 EL** Milch
- **1** kleine Zwiebel
- **1** Ei (M)
- 1-2 TL extrascharfer Senf
- **100 g** gebratene, in Öl eingelegte Auberginen (aus dem Glas)
- 1-2 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- **1** Scheibe Toastbrot
- **1** kleine Möhre
- **2 EL** Sesamsamen
- **400 g** Lammhackfleisch (beim Metzger frisch durchdrehen lassen; ersatzweise Rinderhackfleisch)
- ½ Bund Petersilie
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Hackbällchen die Milch lauwarm erwärmen, den Toast darin einweichen. Zwiebel und Möhre schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben. Alles mit Ei, Sesam, Senf und Hackfleisch gut vermischen. Die Lammhackmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Aus der Hackfleischmasse 24 walnussgroße Bällchen formen und auf das Backblech legen. Die Bällchen im Ofen (Mitte, Umluft 200°) in 20-25 Min. gar und knusprig braten.

3. Inzwischen für den Dip die Auberginen kurz abtropfen lassen und in einen Rührbecher geben. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und mit Kreuzkümmel und Zitronensaft zu den Auberginen geben. Alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Dip mit den Hackbällchen essen.