



Special: Hackbällchen mit Cranberrydip

& Tortillarollen mit Queller und Meerrettich



30-40min



3-4 Personen

Oh wie nett! Ein skandinavisches Zweierlei präsentiert sich hier sehr adrett auf unserem Vorspeisenteller: Wir servieren nämlich die berühmten schwedischen Hackbällchen mit hausgemachter Cranberry-Zwiebel-Marmelade zum munteren Eindippen. Aber auch die mit geriebenem Meerrettich, salzigem Queller und knackigen Gurkenscheiben gefüllten Tortillaröllchen bringen eine frische nordische Brise auf deinen Tisch!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 75g getrocknete Cranberrys
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 2 Becher saure Sahne³
- 1 große Gurke
- 2 Packungen Tortillas²
- 60g Queller

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- große Pfanne
- Stabmixer
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 859kcal, Fett 45.8g, Kohlenhydrate 73.7g, Eiweiß 36.8g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



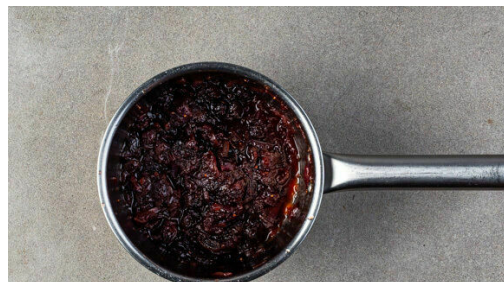
2. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **½ des Dills**, 1 Ei, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen und zu ca. 16 walnussgroßen **Bällchen** formen.



3. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 8-12Min. anbraten, bis sie goldbraun und gar sind.



4. Dip zubereiten

Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 2EL Olivenöl und eine kräftige Prise Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig andünsten. Die **Cranberrys**, 1EL Zucker, 1EL Essig und 300ml Wasser hinzufügen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis der **Dip** eingedickt ist. Mit einem Stabmixer grob pürieren.



5. Füllung vorbereiten

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. **2-3TL Meerrettich** mit der **sauren Sahne**, dem **restlichen Dill**, 1EL hellem Essig, 1TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



6. Fertigstellen & servieren

8 Tortillas mit der **Meerrettichcreme** bestreichen, dann mit den **Gurken** und dem **Queller** belegen. Die **Tortillas** aufrollen, mit der Naht nach unten nebeneinander legen und in ca. 2cm breite **Tortillarollen** schneiden. Die **Tortillarollen** und die **Hackbällchen** auf Tellern anrichten, jeweils mit einem Zahnstocher aufnehmen und mit dem **Dip** servieren.