



Scharfe Hackfleischröllchen

mit Petersilienpesto und Kartoffeln



30-40min



2 Personen

Von pikant bis scharf ist hier alles möglich – entscheide selbst, indem du bestimmst, wie viel Sambal Oelek du in den Hackfleischteig mischst. Der cremige Joghurt mildert die Schärfe, also sei ruhig mutig. Dazu gibt es ein frisches Pesto aus Petersilie und Cashews, saftige Kirschtomaten und knusprige Kartoffeln aus dem Ofen. So! Gut!

- 1 Packung Cashewnüsse ¹⁵
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Kirschtomaten
- 500g festkochende Kartoffeln
- 20g frische Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Packung Sambal Oelek
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 italienischer Hartkäse ⁷

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Energie 810kcal, Fett 41.4g,
Kohlenhydrate 50.4g, Eiweiß 43.7g



Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** längs halbieren und über kreuz auf der Schalenseite einschneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit etwas Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 20-25Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** knusprig und gar sind.



Nun das **Hackfleisch je nach Schärfewunsch** mit der gewünschten Menge **Sambal Oelek** verkneten und mit Salz abschmecken. Mit den Händen **ca. 8-10** kleine **Hackfleischröllchen** formen.



Inzwischen die **Cashews** ohne Öl in einer großen Pfanne in ca. 3-4Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht!** Sie können schnell anbrennen. Aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen, die Pfanne beiseitestellen.



Die **Hackröllchen** in der großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl auf mittlerer Hitze ca. 5-7Min. anbraten. Währenddessen die **Kirschtomaten** halbieren und dann weitere 2-3Min. mit den **Fleischröllchen** mitbraten.



Den **Käse** fein reiben. Die **Petersilie** klein schneiden und mit den **gerösteten Cashews**, 2-3EL Olivenöl und dem **Käse** mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz abschmecken und ggf. 1-2EL Wasser hinzufügen, falls das Pesto zu dickflüssig ist.



Für die **Joghurtsauce** die **Schale der Zitrone** fein abreiben und den **Saft** auspressen. **Nach Geschmack 1-2TL Zitronenabrieb** und **1-2TL Zitronensaft** mit dem **Joghurt** verrühren und mit Salz abschmecken. Mit den **Fleischröllchen**, **Pesto** und **Kartoffeln** servieren.