

# MARLEY SPOON



## V2: Bio-Hackbällchen griechische Art

mit Linsensalat und Minzjoghurt



40-50min



3-4 Personen

Die saftigen Fleischbällchen aus Bio-Rinderhack werden auf einem köstlichen Linsensalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Oliven angerichtet und mit einem cremigen Joghurt-Minze-Dip serviert. Ein feiner und frischer Vertreter der griechischen Küche!

## Was du von uns bekommst

- 400g grüne Linsen
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 2 Gurken
- 20g Minze & Dill
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 1 Packung schwarze Oliven
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Becher Joghurt<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

### Allergene

Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 828kcal, Fett 42.0g, Kohlenhydrate 61.6g, Eiweiß 47.3g



### 1. Linsen kochen

In einem großen Topf 2L Wasser zum Kochen bringen.  $\frac{3}{4}$  der Linsen in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen, in das kochende Wasser geben und einmal aufkochen lassen. Dann abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 25-35Min. sanft köcheln lassen, bis die **Linsen** bissfest sind.



### 4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Hackbällchen** in der Pfanne ruhen lassen.



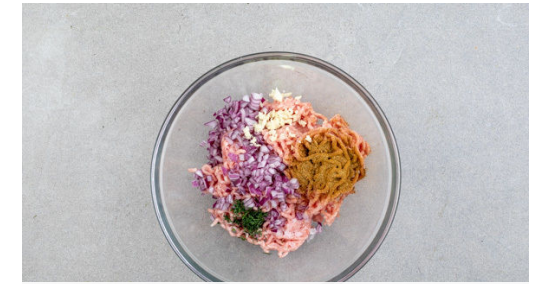
### 2. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **1 Hälfte** in feine Würfel, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Tomaten** vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** längs halbieren und quer in dünne Scheibchen schneiden. Die **Dillspitzen** abzupfen und fein schneiden.



### 5. Salat fertigstellen

Die **Oliven** in Ringe schneiden. Die **Linsen** in ein Sieb abgießen und das **Brühgewürz** unter die gegarten **Linsen** rühren. Dann mit den **Zwiebelstreifen**, dem **restlichen Knoblauch**, den **Tomaten**, den **Gurken**, dem **restlichen Dill** und den **Oliven** vermengen. Mit 2EL Olivenöl, 2EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebelwürfeln**, der  $\frac{1}{2}$  des **Knoblauchs** und ca.  $\frac{1}{3}$  des **Dills** gut verkneten und mit der **Gewürzmischung** sowie  $\frac{1}{2}$ TL Salz würzen. Mit den Händen **10-12 gleich große Hackbällchen** formen.



### 6. Minzjoghurt zubereiten

Den **Joghurt** glatt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Minzeblätter** abzupfen, fein schneiden und unter den **Joghurt** rühren. Die **Hackbällchen** auf Teller verteilen, mit dem **Linsensalat** anrichten und mit dem **Minzjoghurt** garniert servieren.