



Special V: Bio-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 Bio-Rinderhackbällchen 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!

- 2 Knoblauchzehen
- 10g Dill
- 2 rote Zwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 75g getrocknete Cranberrys
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 2 Becher saure Sahne ³
- 1 große Gurke
- 2 Packungen Tortillas ²
- 60g Queller

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

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

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 878kcal, Fett 48.0g,
Kohlenhydrate 73.0g, Eiweiß 37.3g



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



Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 2EL Olivenöl und 2 Prisen 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.



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.



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.



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



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.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning