



Special V: Bio-Hackbällchen mit Cranberrydip

& Tortillarollen mit Queller und Meerrettich



30-40min



2 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Knoblauchzehe
- 10g Dill
- 1 rote Zwiebel
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher saure Sahne³
- 1 Gurke
- 1 Packung Tortillas²
- 30g Queller

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- kleiner Topf
- mittelgroße 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 926kcal, Fett 49.2g, Kohlenhydrate 79.5g, Eiweiß 39.4g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Dills samt Stängeln** fein schneiden, den **übrigen Dill** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Dip zubereiten

Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig andünsten. Die **Cranberrys**, 1-2TL Zucker, 1TL Essig und 200ml Wasser hinzufügen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis der **Dip** eingedickt ist. Mit einem Stabmixer grob pürieren.



2. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **½ des Dills**, 1 Ei, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und zu ca. 8 walnussgroßen **Bällchen** formen.



5. Füllung vorbereiten

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. **1-2TL Meerrettich** mit der **sauren Sahne**, dem **restlichen geschnittenen Dill**, 1TL hellem Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



3. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 8-12Min. anbraten, bis sie goldbraun und gar sind.



6. Fertigstellen & servieren

4 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.