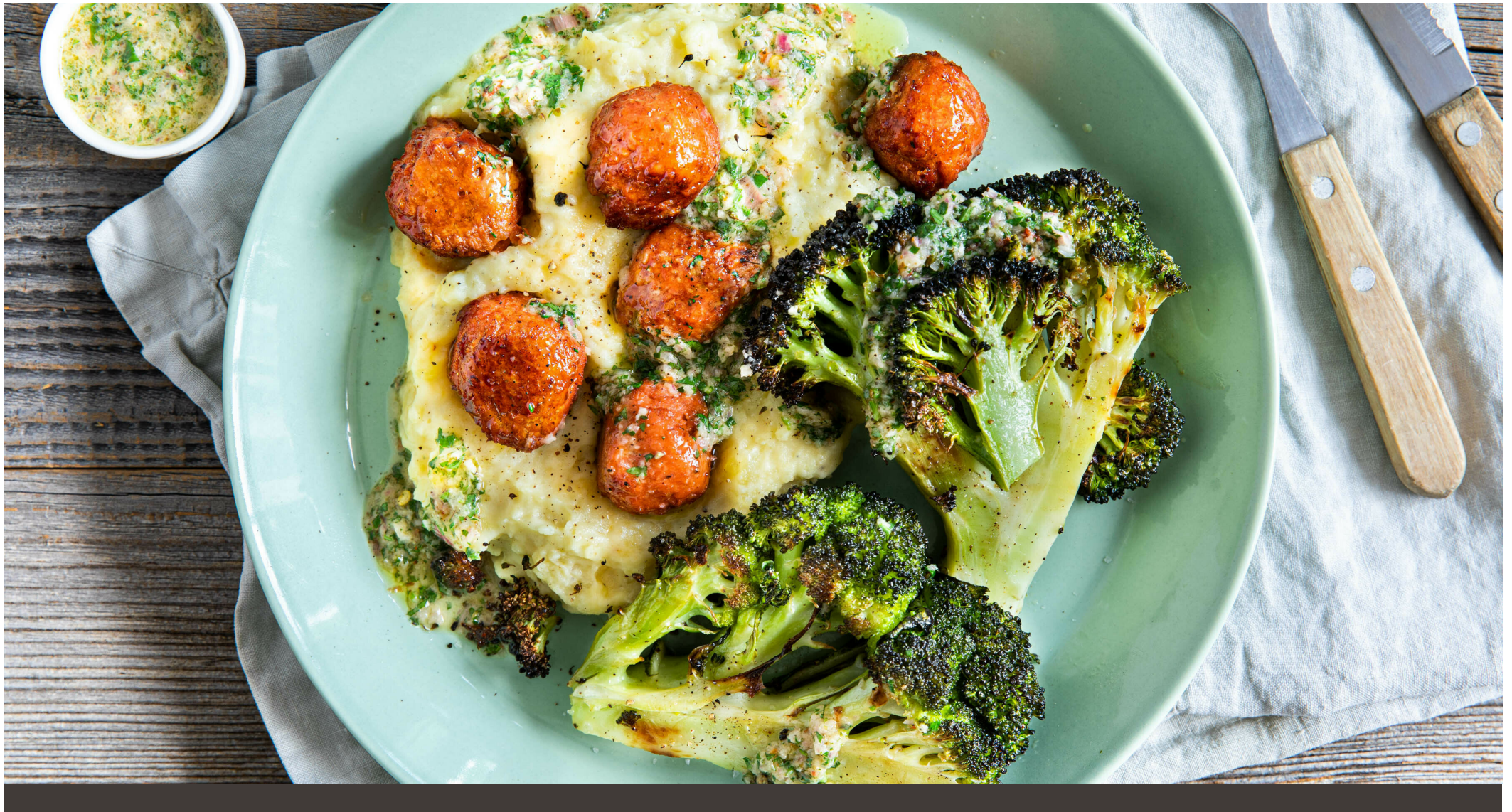




Vegane Hackklößchen mit Chimichurri

serviert mit Kartoffelpüree und Brokkoli



30-40min



3-4 Personen

Chimichurri ist eine argentinische Erfindung, die traditionell besonders zu gegrilltem Fleisch gereicht wird. Heute versüßt uns das grüne Sößchen mit Petersilie, Knobi, Schalotte und Oregano den Abend als geschmackvolle Beilage zu saftigen, veganen Hackbällchen. Und nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch passt es hervorragend zum cremigen Kartoffelstampf und gerösteten Brokkoli. Lecker!

- 2 große Brokkoli
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 1 Päckchen Chiliflocken
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 400g veganes Hackfleisch ⁶
- 1 Päckchen Hefeflocken

- 2EL vegane Margarine
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- großer Topf
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Sparschäler
- Kartoffelstampfer
- Sieb

Energie 708kcal, Fett 41.1g,
Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 24.5g



Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die unteren 1-2cm des **Brokkolistrunks** jeweils abschneiden, dann den **Strunk** schälen, den **Brokkoli** jeweils halbieren und in insgesamt **8 Scheiben** schneiden.



Die **Schalotte** schälen und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen. Die **Petersilie samt Stängeln** grob schneiden. Die **Schalotten**, den **Knoblauch**, die **Petersilie**, die **½ der Chiliflocken**, **2TL Oregano**, **1TL Salz**, **1 Prise Pfeffer**, **4EL Olivenöl**, **3EL Essig** und **2EL Wasser** mit einem Stabmixer grob pürieren. Anschließend weitere **2EL Olivenöl** hinzufügen.



Die **Brokkolischeiben** sowie ggf. **abgefallene Röschen** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben, mit je 1 EL Olivenöl beträufeln, mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und 10-12 Min. im Ofen rösten. Anschließend wenden, die Position der Bleche tauschen und erneut ca. 10 Min. rösten, bis der **Brokkoli** gar und stellenweise gebräunt ist.



Das **vegane Hack** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten und mit angefeuchteten Händen zu **16-20 gleich großen Bällchen** formen. Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum anbraten, bis sie goldbraun und gar sind.



In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Kartoffeln** zum Kochen bringen. Die **Kartoffeln** schälen, je nach Größe halbieren oder vierteln, ins kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitze 12-15Min. kochen, bis sie gar sind. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



Die **Kartoffeln** zu einem cremigen **Püree** stampfen, dabei **2-3EL Kochwasser oder mehr nach Bedarf** sowie 2EL vegane Margarine untermengen. Mit **2EL Hefeflocken** sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack verfeinern. Das **Kartoffelpüree** auf Teller verteilen, die **Hackbällchen** und den **Brokkoli** darauf anrichten und mit der **Chimichurri** beträufelt servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e021942709a217cfed2f781c62feb09c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(189fbc627457efb1015bb006253636f9_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5c63a527a8224bcc1aa5b14588c4e309_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f38c0c46a042d0f17be759ff798545ec_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5540b5ee82cb3329a0b625f5ff838410_img.jpg\)](#) [!\[\]\(85cb9a0629255a6426ad2a3fbcea31b0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(be8299985f0dd2d5d5afe1202bc9aabd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(963d1edc7b46af589885b2b791e190e2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(61591e6d4edad4054f3508f4242b3067_img.jpg\)](#) [!\[\]\(45a56748ec139aeb48660e0391c1a1aa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f304173eb89c6de48eeb26ab51ac4bda_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8d21309dc78542786a87d1297c629bdd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2c19c584d55668de7e587e9043e68054_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b8231330d39c40048abe04645de66ecb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f41874cd0dc81be7cefb65e16effce8c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2f23cb05153f6366c9ef9ac76e97a2c5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9fe4f9e850f0a04acad3e12fd35391d0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6462687f217b319a046b21dd6b80104c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(eea441293588deeaea27c5769bdef124_img.jpg\)](#) [!\[\]\(94b52084ee8eb721efb6d1522f3da6ed_img.jpg\)](#) [!\[\]\(00a8df482c68db51087da07919e79316_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ab215ccb64320ef135e37392b66d8acf_img.jpg\)](#) [!\[\]\(db7cf01febcafa3abb01b949d3e302eb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8de1bf1a384af83f06dc7ab632887af9_img.jpg\)](#) [!\[\]\(87d8fa124acbb5001e3a424d1be4d6e7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f7fbda14bb907eb49aa95bf366c5c5c0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1ae264c3e12cc4d809c3c94ab72c5071_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6fd6491b7da1ab3842850b7246689525_img.jpg\)](#) [!\[\]\(70f9d186f1c0f52996cda7fdc5dfa0e6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3eb55d7a8c99f95fbc9766846812f711_img.jpg\)](#) [!\[\]\(39284745cfa1ce1cade8ddc7e31b3a2c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(44e4a763593af8cd590f4c4cd5097dca_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8bf7deac4f301acca994d8f27212c498_img.jpg\)](#) [!\[\]\(58c047a6e2b0eb4819bd912055038842_img.jpg\)](#) [!\[\]\(54fa765d4f3539364d50ff464a6979f4_img.jpg\)](#) [!\[\]\(751d39ce48462501d92a5dcb5c7113f2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b10712fd26ae55c9f43f4412b70c45c2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e21d438eeefd8c9a3115bf6e0c5d3e6c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(076499d548099872668a961c17a29d1d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e47e7dc4816a109a96e46d5ba427c705_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d0d2baaa11604ce42fbf1aa641df29a1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6ed2b4747d763ce8b8464a97c333d864_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d7ede786e89e3b2051f6b6953a879f17_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c4b09d73f91ff589bc660a52c3407775_img.jpg\)](#) [!\[\]\(01dccacc362d05c482755325d1a1a003_img.jpg\)](#) [!\[\]\(863b59c7aa37c7ce48244f497469da1d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(492104b0d2559feca501bbe9b05bddd7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(28592f6da304aa47ce148058c399e157_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1b4e0ec9f4a8eb1e2639ba5a7a5e138d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(064272a055501156f55e71dd697e096b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(77ef2753add1c6a8b9ac645e7ad42ff6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(63ad58bd0ce63f6bd67c8c06c86c5a96_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7f06aba57255cabc5ef7107c5e2e5e7c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3698706ca347388545f29b6c64b787bc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4b7d9c4e7ece6285a91f921ad74d329f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(080e826be7f686b09f2738fe87692ca3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(df2c34710f50867ab095df4a9d654a65_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6252d96bfb9f6dc4b083b39dee902eea_img.jpg\)](#) [!\[\]\(eaa85939a5367c0a4f18191e0b6094bb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(afae1bfd9e47ffa1a0e3b7cac8ef2a48_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3a09c952215c0b2c2bb6980b4c3241ee_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9a73d67e15b4c2c7772bbeb9a7b17eee_img.jpg\)](#) [!\[\]\(96806ff70cfc66e96f6ad8dd1dbcd60f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(624b5d525a7aff4248486389c5209425_img.jpg\)](#) [!\[\]\(bd9c76d80811d6e6827fc5059772446d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4c628245b68cbe0285854a26b3a7da3a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5ac4dc4ff1d48179ae81259c900de029_img.jpg\)](#) [!\[\]\(052ec0ede3b11f94dd961a3dd0377cdf_img.jpg\)](#) [!\[\]\(801b4da677b53a57bf05e937ac53f5d6_img.jpg\)](#) [!\[\]\(75b03f35d3533270a1733b0c64ceb6fc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ddfcd36ddf0a94ddc2e2f8c0f9e369ab_img.jpg\)](#) [!\[\]\(32efe3192e0ab466dafb3be87a9cb73e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d0b65a0864d9d4d0074b529b5964d1bf_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1359edd3f276acb7778344c30d45710b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b824cea9a5a663acb2f6a34d1476b60b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(26d580fdc404fade8e6c37006bff2f36_img.jpg\)](#) [!\[\]\(a54ab86aefb7ca491ada2b9b1ac28460_img.jpg\)](#) [!\[\]\(68855c4c9df6a8956244f6e80642c990_img.jpg\)](#) [!\[\]\(8760ad751666a67c1af42b554f578c18_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e9042fe9e4f1d6ec156fff915ae7eb30_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6c0c791216cba96ffca89c7579df45aa_img.jpg\)](#) [!\[\]\(228393d314ef1409f70ed773f0dd7181_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d1f9aef55e9c0a0647b311431e81441a_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7c8acfec686eddfda7fba548564374f2_img.jpg\)](#) [!\[\]\(6a9c8b20247c00f9ba06f9548c834930_img.jpg\)](#) [!\[\]\(2471adf256c4e36d0c9b0dfafe8bee70_img.jpg\)](#) [!\[\]\(90c0e73be2c8c3b76e081059a1e71afb_img.jpg\)](#) [!\[\]\(862d5fac04d20e46eda8dbb90419b45b_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7dab00736412272f6ac530b99c1a87cc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(709248f0c619d09ae21fd8e915d22066_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b8ff1dfc80f9c7f4fc59ccd2cbc890fc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f72c8273dff771cec89d5c758d1933bc_img.jpg\)](#) [!\[\]\(9ee7c07b70aa693b4fa665abbee12b2c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(7e93d3dccbe4322066fc9f1d91c4f486_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c54e08be2acfc70385642815bc138d86_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ebc7c1260577e703fb5b4dacd5cd55ee_img.jpg\)](#) [!\[\]\(42910e181ad318b4b2b46c5b696f5025_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c87ba3ce540545f1d3434bb60b34bcf7_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1b3e9418fe295907e2146df8fb4db757_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c44e5028371b987062d7e92588077943_img.jpg\)](#) [!\[\]\(16cfef80c70101fa3675548de28b478c_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c0d4ce8aba79e4a1c07c952a5db7f64e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(0e4c6a059286f06cc4c7447ab928b7c0_img.jpg\)](#) [!\[\]\(3b9bc677a7d5a45c48f6024f774057d4_img.jpg\)](#) [!\[\]\(db4db1ad87a6226f231ef6a7cba21e1e_img.jpg\)](#) [!\[\]\(f1bfa6f396061dbbdc78dc98a560bbe5_img.jpg\)](#) [!\[\]\(c06065b88ff0a723004561c4a29e8da3_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ef0cde5200c4f3321c652ef82c13e901_img.jpg\)](#) [!\[\]\(491cbeb1a5c1d20e4ba29a5e507e0641_img.jpg\)](#) [!\[\]\(d1aa87de135a0e8e0bf2751082d384e1_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4cf42dbf3a1c2b8c3bf23afebfa7b535_img.jpg\)](#) [!\[\]\(4887f85192e98eef7c36d3142b548647_img.jpg\)](#) [!\[\]\(e750521a28dc60a237b087e39061f645_img.jpg\)](#) [!\[\]\(ae9b24b48f86baa835f1dd7580f61c9f_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5f889a82d2b8c53196712965f0dcd4fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(058b6b1e85fb2ac20311a8d9c2cefa43_img.jpg\)](#) [!\[\]\(827990cc7adf2eb28c6f2b2338a277dd_img.jpg\)</](#)