



Tandoori-Putenhackbällchen mit Röstgemüse

und frischem Minzdip



ca. 40min



2 Personen

Diese leckeren Tandoori-Hackbällchen aus dem Ofen sind eine echte Offenbarung und so herzhaft, dass uns schon bei der Zubereitung das Wasser im Mund zusammenläuft. Mit einer leckeren Gewürzmischung und etwas Minze verfeinert bringen sie ein tolles Aroma auf den Tisch, das perfekt zu dem warmen Ofengemüse bestehend aus Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Tomaten passt. Dazu gibt's einen feinen Minzdip. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Pck. Tandoori-Masala-Gewürzmischung
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 rote Zwiebeln
- 250g Putenhackfleisch
- 1 Pck. getrocknete Minze
- 2 Tomaten
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter ²
- 2EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

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

Allergene

Eier (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 38.0g, Kohlenhydrate 67.2g, Eiweiß 21.9g



1. Gewürzbutter anrühren

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. 2EL Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Währenddessen 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die $\frac{1}{2}$ des Knoblauchs und die $\frac{1}{2}$ der **Gewürzmischung** zur Butter geben und ca. 30Sek. erwärmen, dann vom Herd nehmen und mit 1 kräftigen Prise Salz würzen.



4. Zweites Blech vorbereiten

Die **Hackbällchen** auf eine Seite eines zweiten mit Backpapier ausgelegten Blechs geben und mit der **restlichen Gewürzbutter** beträufeln. Die **restlichen Zwiebeln** in ca. 1cm breite Spalten schneiden, die **Tomaten** in je 6 Spalten schneiden. Beides auf die andere Seite des Backblechs geben, mit 1EL Olivenöl beträufeln und mit 1 Prise Salz würzen. (Siehe auch Schritt 6).



2. Gemüse backen

Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen und in Stücke schneiden, die ungefähr so groß sind wie die Kartoffelspalten. Beides auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech mit $\frac{2}{3}$ der **Gewürzbutter** vermengen und im Ofen ca. 15Min. backen. Das **Gemüse** ist dann noch nicht ganz gar.



5. Backen & servieren

Nach 15Min. Backzeit (aus Schritt 2) das zweite Blech in den Ofen geben und alles weitere ca. 10Min. garen. 2EL Mayonnaise mit **1 kräftigen Prise Minze**, 1TL Wasser und 1TL (Weißwein-)Essig verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Ofengemüse** mit dem **Minzdip** beträufeln und mit den **Tandoori-Bällchen** servieren.



3. Hackbällchen formen

Die **Zwiebeln** schälen und halbieren. $\frac{1}{2}$ **Zwiebel** grob würfeln und mit dem restlichen Knoblauch, dem **Hackfleisch**, der **restlichen Gewürzmischung**, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer sowie **1 Prise Minze** verkneten. Die **Hackmischung** mit feuchten Händen zu **6 Bällchen** (ca. 4cm Durchmesser) rollen.



6. Platzprobleme?

Wenn du im Ofen nicht genug Platz hast, um das ganze Gemüse unterzubringen, dann kannst du das Rezept unkompliziert variieren: Gib die Tomaten nicht mit den Ofen, sondern vermische sie vor dem Servieren mit dem restlichen Ofengemüse. Das Gericht schmeckt so ein wenig frischer, aber nicht weniger köstlich!