MARLEY SPOON



Vegane Hackklößchen mit Chimichurri

serviert mit Kartoffelpüree und Brokkoli

30-40min 4 Portionen

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!

Was du von uns bekommst

- 2 Brokkoli
- 1kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Petersilie
- 1 Pck. Chiliflocken
- 1 Pck. getrockneter Oregano
- 400g veganes Hackfleisch [1]
- 1 Pck. Hefeflocken

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

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

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

Kochtipp
Wer mag, kann auch mehr Chiliflocken verwenden.

Allergene
Enthält: **Sojabohnen** (1).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 708kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 55.5g, Eiweiß 24.5g



1. Brokkoli schneiden

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.



2. Brokkoli rösten

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



3. Kartoffeln kochen

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.



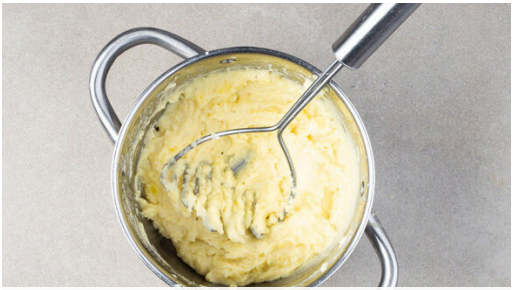
4. Chimichurri zubereiten

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.



5. Bällchen braten

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.



6. Kartoffeln stampfen

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**