



Rinderhackbällchen ägyptische Art

mit cremiger Zwiebelsauce, Spinat und Brot



30-40min



2 Personen

Deftig-saftige Rinderhackbällchen mit Spinat mal anders gefällig? Kein Problem: Alles, was wir dafür brauchen, sind viele frische Tomaten, würziger Dill, ein Hauch Knoblauch und eine raffinierte orientalische Gewürzmischung – schon haben wir eine kulinarische Brücke nach Ägypten geschlagen. Und weil es einfach universell ist, ist auch dort ein ordentlicher Haufen Zwiebeln drin. Wir lieben kulinarische Ausflüge!

- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tomaten
- 10g Dill
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Gemüsebrühgewürz
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 150g Babyspinat

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 644kcal, Fett 33.5g,
Kohlenhydrate 50.0g, Eiweiß 34.5g



1. Zutaten vorbereiten

4. Sauce köcheln

2. Fleisch & Zwiebeln braten

5. Spinat & Tomaten garen



3. Brühe anrühren

6. Brötchen schneiden

Das **Brötchen** in Scheiben schneiden. Die **Hackbällchen** mit der **Sauce** und dem **Spinat** auf Tellern verteilen, mit dem **restlichen Dill** garnieren und mit den **Brötchenscheiben** servieren.