



Special: 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 Hackbällchen 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
- 40g Queller & Dill
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 50g getrocknete Cranberrys
- 1 Stück Meerrettichwurzel
- 1 Becher saure Sahne⁷
- 1 Minigurke
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei³
- Salz und schwarzer 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

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 884kcal, Fett 45.7g, Kohlenhydrate 78.0g, Eiweiß 38.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Dill samt Stängeln** fein schneiden. 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 **1/2 des Dills**, 1 Ei, 1/2TL 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 Dill**, 1TL (hellem) Essig, 1/2TL 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.