

Hackbällchen, Kartoffel-Ecken, Knobi-Dip, Salsa

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

200 g gem. Hackfleisch

1 Ei

Öl

Paprikapulver

1 Zwiebel

2 EL Tomatenmark

100 g Semmelbrösel

Chiliflocken

1 Knoblauchzehe

2 EL Senf

1 Bund Petersilie

Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

200 g vorw. festk. Kartoffeln

Salz

scharfes Paprikapulver

Pfeffer

süßes Paprikapulver

Für die Salsa:

125 g gehackte Tomaten, Dose

1 rote Zwiebel

Chiliflocken

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote

Balsamicoessig

Salz

3 Essiggurken

Paprikapulver

Pfeffer

Für dem Knoblauch-Dip:

4 Knoblauchzehen

Salz

125 g Quark

Pfeffer

Olivenöl

Für die Hackbällchen:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Petersilie fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermengen. Kleine Hackbällchen formen und in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen und in Wedges schneiden. Mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver kurz marinieren und im Ofen 20 Minuten backen.

Für die Salsa:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprika von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Essiggurken ebenfalls hacken.

Gehackte Tomaten mit Paprika, Essiggurken, Zwiebel, Balsamicoessig, Paprikapulver, Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Für dem Knoblauch-Dip:

Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer Schüssel mit dem Quark, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer vermengen.

Matthias Reichelt am 09. Februar 2026