

Gefüllte Hackbällchen, Kartoffelstampf, Zucchini-Salat

Für zwei Personen

Für die gefüllten Hackbällchen:

500 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
80 g Ziegenrolle	2 EL Semmelbrösel	2 Eier
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 Bund Petersilie	Butterschmalz
Salz	Cayennepfeffer	

Für das Kartoffelstampf:

8 mehligk. Kartoffeln	2 Frühlingszwiebeln	50 g getrocknete Tomaten
30 g Pinienkerne	30 g Butter	50 ml Sahne
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Für den Salat:

1 gelbe Zucchini	1 grüne Zucchini	25 g Parmesan
Salz		

Für das Dressing:

1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone	3 EL weißer Balsamicoessig
80 ml Olivenöl	Salz	Cayennepfeffer

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und 15 Minuten in Salzwasser kochen.

Für die Hackbällchen die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Beides kurz in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Anschließend das Hackfleisch mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, den Semmelbröseln und den Eiern gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und gehackter Petersilie abschmecken.

Den Ziegenkäse in acht Stücke zerteilen. Aus dem Hackfleisch Frikadellen formen und jeweils ein Stücke Käse in die Mitte geben. Der Käse sollte komplett vom Hack umschlossen sein. Die Frikadellen in einer Pfanne in heißem Butterschmalz rundherum anbraten.

Für den Kartoffelstampf die getrockneten Tomaten und die Frühlingszwiebeln kleinschneiden. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Die Kartoffeln abgießen, mit etwas Sahne und Butter zerstampfen und die Tomaten, die Frühlingszwiebeln und die Pinienkerne unterheben. Mit Pfeffer, Salz und etwas Abrieb der Muskatnuss würzen. Im Serviering anrichten.

Für den Salat die Zucchini mit dem Sparschäler in hauchdünne Streifen schneiden. Diese kurz in heißem Salzwasser blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. In einem Sieb abtropfen lassen.

Für das Dressing die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Die Zitrone auspressen und den Saft, mit Olivenöl, Essig, Salz und Cayennepfeffer vermengen. Die Zucchiniestreifen darin marinieren. Den Parmesan reiben und über den Salat geben.

Die gefüllten Hackbällchen mit mediterranem Kartoffelstampf und Zucchini-salat auf Tellern anrichten und servieren.

Jenny Höhne am 09. März 2015