Zutatenliste

Hackbällchenspiesse mit Feldsalat

Anzahl	Einheit	Zutat
4	Brandt	Der Markenzwieback
400.00	g	Markenzwiebäcke Hackfleisch
150.00	g	Feldsalat
1.00		Ei
1.00		Zitrone
1.00		Granatapfel
1.00		Zwiebel
2.00		Knoblauchzehen
50.00	g	Butter
4.00	EL	Olivenöl
1.00	EL	weißer Balsamico
50.00	g	Cashewkerne
1.00	TL	Indische Gewürzmischung
0.00		Senf
0.00		Chilisosse
0.00		Sojasosse
0.00		Salz
0.00		Pfeffer
8.00		Holzspiesschen

Zubereitung

Die Brandt Markenzwiebäcke in kleine Würfel schneiden und zusammen mit feingehackten Zwiebeln,

Knoblauch und Chashewkernen in der Butter glasig dünsten. Eine Hälfte des Gemisches zum rohen Hackfleisch in eine Schüssel geben, die andere Hälfte in eine Schüssel zur Salatsossenzubereitung.

Zum Hackfleisch außerdem ein Ei, die Gewürzmischung, Salz und Pfeffer,etwas Senf, etwas Chilisosse und Sojasosse geben. Alles mit der Hand gut durchmischen und eventuell etwas Weckmehl hinzugeben, bis man eine gut formbare Masse erhält. Kleine Bällchen formen und auf vorher in Wasser eingeweichte Holzspiesschen stecken. Auf Backpapier im Ofen bei ca. 200 Grad garen, bis die Hackbällchen eine schöne Braune Farbe bekommen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat waschen und aus dem Zwieback-Zwiebel-Knoblauchgemisch eine Salatsosse zubereiten. Dazu den Saft einer Zitrone hinzugeben und die Kerne eines halben Granatapfels. Olivenöl und Balsamicoessig, Salz und Pfeffer, sowie etwas Zucker hinzugeben und gut durchmischen.

Wenn die Hackbällchenspiesse fertig sind, mit einer Portion Reis oder etwas Kräuterbaguette anrichten und dazu den Feldsalat mit dem Zwieback-Granatapfeldressing reichen.

Guten Appetit!