

Rezept Griechische Hackbällchen mit Tomatensoße, Kartoffelspalten und Salat



Zutaten für 4 Personen:

Für das Fleisch benötigt ihr:	Für die Beilagen benötigt ihr:
800g Hackfleisch halb & halb	800g Kartoffeln
250g Schafskäse	4-5EL Olivenöl
1 Zwiebel	Petersilie
1 Knoblauchzehe	2-3 Rosmarinzweige
1EL Öl	1 Kopfsalat
1 Packung Tomatenstücke	200g Naturjoghurt
200ml Brühe	0,5 Zwiebeln
Worcestersauce	1EL Essig
1EL Zucker	2EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika	1TL Zucker
Saft einer Zitrone	100g Honigtomaten

Als erstes die ungeschälten Kartoffeln waschen, längs in Spalten schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Nun das Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Paprika, gehackter Petersilie und Rosmarin in einem kleinen Behälter mischen und über die Kartoffelspalten geben.

Schafskäse, Zwiebel und Knoblauch in kleine Stücke schneiden und jeweils die Hälfte zusammen mit dem Gehackten vermengen. Eine Prise Salz und Pfeffer dazugeben und gleich große Fleischbällchen formen. Diese auf ein zweites mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.

Beide Bleche nun im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für etwa 30 Minuten backen.

Die Reste der Zwiebel und des Knoblauch wird nun mit 1EL Öl in einem Topf angedünstet und mit Brühe abgelöscht. Tomatenstücke und die Hälfte des Zitronensaftes werden untergerührt und die Soße mit Gewürzen, dem Zucker und der Worcestersauce abgeschmeckt und warm gehalten.

Den Salatkopf waschen und putzen. Für die Salatsoße Joghurt mit der klein gehackten Zwiebel, der anderen Hälfte des Zitronensaftes, Essig, Öl, Zucker und Gewürzen anrühren und abschmecken.

Nun die Salatblätter in eine große Schüssel geben, die halbierten Honigtomaten und die restlichen Schafskäsestücke darüber verteilen und mit Salatsoße übergießen.

Die fertig gebackenen Fleischbällchen mit Tomatensoße übergießen und zusammen mit den Kartoffelspalten auf einem Teller servieren.

Dazu den Salat reichen.

Wir wünschen Guten Appetit!

