

Hackbällchen im Herta Bacon Mantel und BBQ-Dip



ZUTATEN für 11 Stück:

Hackbällchen

1 Packung (100 g) Herta Bacon Scheiben
½ Bund Koriander
20 g gehackte Pistazien
2 Eier
2 EL Semmelbrösel
1 EL Tomatenketchup
400 g Rinderhackfleisch
Salz, Pfeffer
Kreuzkümmel (nach Belieben)
11 entsteinte grüne Oliven
2 EL Pflanzenöl

BBQ-Dip

100 g BBQ Sauce
2 EL saure Sahne

ZUBEREITUNG:

1. Für die Hackbällchen den Koriander waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Zusammen mit Pistazien, Eiern, Semmelbröseln und Tomatenketchup unter das Hackfleisch mengen, sodass eine geschmeidige Masse entsteht. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit Kreuzkümmel würzen.
3. Aus der Masse 11 kleine Bällchen formen, jeweils in die Mitte eine Olive drücken und wieder verschließen.
4. Je eine Herta Bacon Scheibe halbieren, die Hälften über Kreuz legen und die Bällchen darin einwickeln. Mit der Naht nach unten in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Wärmezufuhr unter mehrmaligem Wenden rundherum braten.
5. BBQ-Sauce mit der sauren Sahne verrühren und als Dip zu den warmen oder kalten Hackbällchen reichen.

Tipp: Für etwas mehr Biss sorgen mit Mandeln gefüllte Oliven.

*Nährwerte pro Stück: 189 kcal, 791 kJ, 11 g Eiweiß, 14 g Fett, 5 g Kohlenhydrate,
268 mg Natrium, 3 g Zucker, 5 g ges. Fettsäuren*