



Special: Hackbällchen mit Cranberrydip

& Tortillarollen mit Queller und Meerrettich



30-40min



2 personen

Oh wie nett! Ein skandinavisches Zweierlei präsentiert sich hier sehr adrett auf unserem Vorspeisenteller: Wir servieren nämlich die berühmten schwedischen Hackbällchen mit hausgemachter Cranberry-Zwiebel-Marmelade zum munteren Eindippen. Aber auch die mit geriebenem Meerrettich, salzigem Queller und knackigen Gurkenscheiben gefüllten Tortillaröllchen bringen eine frische nordische Brise auf deinen Tisch!

Wat je van ons krijgt

- 1 teen knoflook
- 70g verse kruidenmix: dille & zeekraal
- 1 rode ui
- 250g rundergehakt
- 2 25g gedroogde cranberry's
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 beker zure room ⁷
- 1 minikomkommer
- 1x tortilla's ¹

Wat je thuis nodig hebt

- ei ³
- 1g peper en zout
- 6¼g suiker
- 30ml olijfolie
- 7½ml azijn

Kookgerei

- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 905kcal, vet 48.0g, koolhydraten 78.4g, eiwit 37.8g



1. Zutaten voorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **½ des Dills samt Stängeln** fein schneiden, den **übrigen Dill** für ein anderes Rezept aufbewahren. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Dip zubereiten

Die **Zwiebeln** in einem kleinen Topf mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 1-2Min. glasig andünsten. Die **Cranberrys**, 1-2TL Zucker, 1TL Essig und 200ml Wasser hinzufügen und ca. 15Min. köcheln lassen, bis der **Dip** eingedickt ist. Mit einem Stabmixer grob pürieren.



2. Hackbällchen formen

Das **Hackfleisch** mit dem **Knoblauch**, der **½ des Dills**, 1 Ei, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen und zu ca. 8 walnussgroßen **Bällchen** formen.



5. Füllung vorbereiten

Die **Meerrettichwurzel** schälen und fein reiben. **1-2TL Meerrettich** mit der **sauren Sahne**, dem **restlichen geschnittenen Dill**, 1TL hellem Essig, ½TL Salz und 1 Prise Pfeffer vermengen. Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden.



3. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum 8-12Min. anbraten, bis sie goldbraun und gar sind.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Tortillas** mit der **Meerrettichcreme** bestreichen, dann mit den **Gurken** und dem **Queller** belegen. Die **Tortillas** aufrollen, mit der Naht nach unten nebeneinander legen und in ca. 2cm breite **Tortillarollen** schneiden. Die **Tortillarollen** und die **Hackbällchen** auf Tellern anrichten, jeweils mit einem Zahnstocher aufnehmen und mit dem **Dip** servieren.