



## 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 & zeevrucht
- 1 rode ui
- 250g rundergehakt
- 225g gedroogde cranberry's
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 beker zure room <sup>7</sup>
- 1 minikomkommer
- 1x tortilla's <sup>1</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- ei <sup>3</sup>
- 1g peper en zout
- 6½g 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 vorbereiten

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.



### 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.



### 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.



### 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.