



Hackbällchen mit Zaziki und Petersilien-Zitronen-Kartoffeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Oregano, getrocknet	1 TL
Olivenöl	4 EL
Salatgurken	1 St.
Bio Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Sahnejoghurt Griechischer Art	200 g
Eridanous Partybällchen mit Tzatziki	540 g
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, große Pfanne, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe

1. Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kartoffeln waschen und in fingerdicke Ecken/ Wedges schneiden. Kartoffeln auf einem Backblech mit etwas Salz, Oregano und 2 EL Olivenöl mischen und gleichmäßig verteilen. Im oberen Drittel des Ofens ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Jeweils nach ca. 10 und 15 Min. wenden.
2. Gurke waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und Kerne entfernen. Gurkenviertel grob in eine Schüssel raspeln, etwas salzen und beiseitestellen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Knoblauch schälen und mit dem Handballen kräftig platt drücken.
3. Ausgetretenes Gurkenwasser abgießen, Joghurt, angedrückte Knoblauchzehe und 1 EL Olivenöl zugeben. Durchmischen und mit etwas vom Zitronensaft und Salz abschmecken. Zum Durchziehen ca. 15 Min. beiseitestellen, bis das Zaziki Knoblaucharoma angenommen hat. Knoblauch anschließend entfernen.
4. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hackbällchen darin ca. 3 Min. warm schwenken.
5. Petersilie waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel mit Zitronenabrieb, Petersilie und Salz würzen. Petersilien-Zitronen-Kartoffeln, Hackbällchen und Zaziki auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	632 kcal
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	30 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	31 g