

**Kochen**

**Caroline Autenrieth**

**Dienstag, den 08.06.2021**

**Hackbällchen mit Gurkengemüse**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Hackbällchen:**

- 3 Scheiben Toastbrot oder 1 Brötchen
- 150 ml Milch, lauwarm, ca.
- 2 Schalotten oder Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Hackfleisch, gemischt
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 TL Senf
- 2 EL Olivenöl

**Für das Gurkengemüse:**

- 1 Schalotte
- 0,5 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 1 Salatgurke, ca. 350 g
- 50 ml Weißwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 200 g Crème fraîche
- 0,5 Bio-Zitrone, der Saft und abgeriebene Schale davon
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 0,5 Bund Dill



**Zubereitung**

1. **Für die Hackbällchen** Toastbrot oder Brötchen würfeln, mit Milch begießen, einweichen und ausdrücken.
2. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. In einer Schüssel mit dem Hackfleisch, Toastbrot bzw. Brötchen, etwas Salz und Pfeffer verkneten.
3. Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Handflächen jeweils mit etwas Öl benetzen und aus der Masse ca. 4 cm kleine Bällchen formen und auf ein Backblech legen. Auf der mittleren Schiene ca. 8 Minuten braten, dabei ab und zu wenden.
4. **Für das Gemüse** Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Gurkenwürfel hinzugeben und 1–2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen.
6. Crème fraîche unterrühren. Gemüse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Hackbällchen zurück in die Pfanne geben und zugedeckt 3–4 Minuten darin ziehen lassen. Dill abbrausen, trocken schütteln und fein hacken. Dill unter die Hackbällchen mischen.