

Hackbällchen mit Aprikosen-Dip



Zutaten für 4 Personen:

Für die Hackbällchen:

1 Zwiebel, 1 rote Paprika
200 g Gouda
600 g Geflügel-Hack
1 Ei, 2 EL Paniermehl
2 TL süßer Senf, Salz, Pfeffer

Für den Aprikosen-Dip:

300 g Aprikosen, 1 Zwiebel
1 rote Chilischote
100 ml Apfelsaft
1-2 TL heller Balsamico-Essig
1 TL brauner Zucker
Salz, Pfeffer, 2 EL Öl

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, Paprikaschote halbieren, putzen und waschen. Gemüse und Käse sehr fein würfeln. Das Hackfleisch mit Ei, Paniermehl, der Hälfte des Käses und dem Gemüse vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Frikadellen formen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Zwiebel schälen und mit den Aprikosen klein würfeln. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und sehr fein würfeln.

Apfelsaft mit Balsamico-Essig, Zucker, Aprikosen, Zwiebel und Chili zugedeckt ca. 10 Minuten garen. Den entstandenen Dip mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

Die Mini-Hackbällchen in heißem Öl goldbraun braten und mit dem Aprikosen-Dip servieren.

Tipp: den restlichen Käse darüberstreuen.

Rezepte: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde, Fotos: Ralf Steinecke