

Hackbällchen Marrakesch mit Dip

4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2 Knoblauchzehen schälen und durchpressen.
80 g Feigen (getrocknet) (Sofffeigen) in sehr kleine Würfel schneiden.
500 g Rinderhackfleisch mit
2 Eier (Gewichtsklasse M) ,
4 EL Semmelbrösel ,
60 g Mandelstifte ,
2 EL glatte Petersilie (gehackt) , Knoblauch, Feigen und
6 TL Maggi Food Travel Würzmischung
Deine Prise Marrakesch
Backpapier gut verkneten. Aus der Masse ca. 20 kastaniengroße Bällchen formen und auf ein mit ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen ca. 25 - 30 Min. backen.
Für den Dip:
125 g Joghurt (10 % Fett) mit
1 EL Limettensaft und
1 EL glatte Petersilie (gehackt) gut verrühren. Hackbällchen Marrakesch mit dem Dip genießen.
Dazu passt Fladenbrot.
Unser Tipp: der Geschmack wird noch feiner, wenn die Mandelstifte ohne Öl in der Pfanne geröstet werden.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 2241 kJ (535 kcal)
N: E: 36 g, KH: 24 g, F: 32 g