Hackfleischspieße

Griechischer Art mit Schafskäse-Dip

Info: für 4 Personen

Zutaten:
500 gr. Hackfleisch vom Rind
2 Kartoffeln mit Schale (100 gr.)
1 Zitrone Bio
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bd. Petersilie glatte
1 Ei
18 St. Kirschtomaten
12 Holzspieße, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Olivenöl

für den Dip
200 gr. Joghurt 1,5%
150 gr. Feta/Schafskäse

Zubereitung:
Holzspieße in Wasser einweichen. Kartoffeln 20-30 Min. in Schale kochen, und noch heiß pellen, erkalten lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken.
Zitrone schälen und fein hacken, den Saft auspressen. Zwiebeln und Knoblauch feine hacken, die gewaschene Petersilie trockenschütteln und fein hacken.
Hackfleisch mit den Kartoffeln, der Zitronenschale, der Zwiebel, der Petersilie, dem Knoblauch und dem Ei zu einer Masse verkneten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmasse in 36 kleine Bällchen formen und mit den halben Kirschtomaten auf Spieße stecken, mit Olivenöl bestreichen und ca. 6-8 Min. grillen.

Joghurt mit 1 El. Zitronensaft und 1 El. Olivenöl glatt rühren. Feta/Schafskäse fein zerbröseln und unter den Joghurt heben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Spieße mit Dip anrichten.

Tip:
Als Beilage frischer, oder griechischer Salat, und ofenfrisches Bauernbrot.

Historie:
1.1.2017 Neujahrgrillen

Grillen:
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:hackfleischspiesse?rev=1483275354

Last update: **25.03.2022 18:16**