

SCHNELLER TELLER MIT FETA HACKBÄLLCHEN

SCHNELLER TELLER MIT FETA HACKBÄLLCHEN

Freitag Abend, von der Arbeit nach Hause und gleich geht es wieder los zum Cocktailabend mit Freunden. Und immer wieder die gleiche Frage: wollen wir da auch was essen? Haben die anderen schon gegessen? Was gibt es da eigentlich zu essen? Und so weiter und so fort... wir entscheiden uns für einen schnellen Teller mit Reis, Tzatziki und Feta Hackbällchen Zuhause. Das sind bei mir kleine Boulettchen mit Schafskäse und Garam Masala. Schnell, lecker und eine gute Basis für ein paar leckere Cocktails.



©katha-kocht.de

Zutaten für 2 Personen:

250g gemischtes Hackfleisch

100g Schafskäse

1 TL Garam Masala

etwas Salz

1 Prise Cayennepfeffer

60g Reis

1 Salatgurke

1-2 TL getrockneter Dill

500g griechischer Joghurt

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Olivenöl

Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Salatgurke vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In der Küchenmaschine oder mit einer Reibe raspeln. Den Joghurt dazu geben und die Knoblauchzehe hinein pressen. Mit Dill, Pfeffer und Salz würzen und ziehen lassen.

Für den Reis einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und den Reis nach Packungsanleitung zubereiten.

Das Hackfleisch mit dem Schafskäse, Garam Masala, einer Prise Cumin, Cayennepfeffer und Salz würzen. Zu kleinen Bällchen formen und in der Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Bällchen sehr vorsichtig darin braten. Da sie ohne Ei und Brot gemacht sind sind sie sehr empfindlich, aber wenn man sie vorsichtig wendet klappt das ganz wunderbar. Durchbraten und den Tzatziki nochmal abschmecken. Die Feta Hackbällchen mit Reis und Tzatziki anrichten und ratz-fatz aufessen.

Schnell und gut!



©katha-kocht.de