

Fleischbällchen mit Limetten-Kräuter-Creme



Zubereitungszeit

30 Minuten

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 440 kcal

Eiweiss: 30 g

Fett: 34 g

Kohlenhydrate: 5 g

Zutaten für 4 Portionen

- 0.5 Zwiebel
- 200 g Schweinsbratwurst
- 400 g gehacktes Rindfleisch
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Kräuter, z. B. Koriander, Kerbel, Oregano
- 1 Limette
- 150 g Joghurt nature
- 3 EL Crème fraîche
- 2 EL süsse Chilisaucе

Zubereitung

1. Zwiebel hacken. Wurstbrät aus der Haut drücken. Zwiebel, Brät, Hackfleisch, Senf und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Masse zu baumnussgrossen Kugeln formen. Im Öl bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundum braten. Kräuter hacken. Limette halbieren. Die Hälfte auspressen. Rest in Schnitze schneiden. Limettensaft, Kräuter, Joghurt, Crème fraîche und Chilisaucе mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleischbällchen mit Limetten-Kräuter-Creme anrichten.