

HACKWÜRSTCHEN MIT GURKEN-DILL-DIP



3-mal täglich Milch
1 Portion = 180 g Jogurt



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Für 4 Personen

Hackwürstchen:

400 g gehacktes Rindfleisch
150 g Kalbsbrät
1 Zwiebel, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
1 EL Tomatenpüree
½ TL Senf
1 Ei, verquirlt
2 EL Paniermehl
1 roter Peperoncino, entkernt, fein gehackt
2 EL gehackte Petersilie
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Sesam zum Wenden
Bratbutter oder Bratcrème

Gurken-Dill-Dip:

½ Salatgurke, geschält
180 g Rahmjogurt nature
150 g Magerquark
1 Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 TL Saft
2 EL gehackter Dill
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Dill und Zitronenscheiben zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Hackwürstchen: Alle Zutaten bis und mit Pfeffer von Hand zu einer feinen Masse kneten. Ca. 8 cm lange Würstchen formen, in Sesam wenden. Portionenweise in der heissen Bratbutter rundum 7–9 Minuten braten. Nach Belieben im auf 75°C vorgeheizten Ofen warm stellen.

2 Dip: Gurke an der Bircherraffel reiben, in ein Sieb geben. Von Hand gut ausdrücken. Jogurt, Quark, Zitronenschale und -saft sowie Dill verrühren. Gurke daruntermischen, würzen.

3 Dip in ein Schälchen geben. Würstchen und Dip auf einer Platte anrichten, garnieren.

Die Hackwürstchen können warm oder kalt serviert werden. Sie eignen sich auch sehr gut als Apéro. Dazu passt Fladenbrot oder Baked Potatoes und ein grüner Salat.