

Zweierlei Hackfleischbällchen mit Kräuter-Dip



**Für 8-12 Personen
als Apéro**

1 mittlere Zwiebel, 1 EL Butter, 600 g Rindfleisch, gehackt, 1 Ei, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 8 Oliven, grüne, 2 EL Parmesan, gerieben, 1 EL Basilikum, gehackt, 1 Peperoncino, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 2 EL Petersilie, gehackt, 3-4 EL Sesamsamen, Olivenöl zum Braten. Dip: 2 Becher Joghurt nature, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Petersilie, gehackt, 2 Knoblauchzehen

Zwiebel fein hacken, in der Butter dünsten. Leicht abkühlen lassen, zum Hackfleisch geben. Ei verquirlen und zum Fleisch geben. Würzen, alles gut mischen und den Fleischteig halbieren. Oliven fein hacken, mit Parmesan und dem Basilikum unter die erste Fleischportion mischen. Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen und mit dem Knoblauch hacken. In Butter kurz dünsten, mit der Petersilie unter die zweite Fleischportion mischen. Aus beiden Massen Kugeln formen. Die mit Peperoncino in Sesam wälzen. Olivenöl erhitzen, die Fleischkugeln darin sanft rundum anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und an Holzspießchen stecken. Dip: Alle Zutaten gut mischen.

Miele Kursküche Spreitenbach