



Griechische Hackbällchen mit Tzatziki und Kritharaki

Zutaten

- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Slightly leveled tablespoons Toastbrot
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Gyros
- 1 EL Butter
- 1 Zitrone
- 300 g Kritharaki
- 800 ml Wasser
- 4 TL MAGGI Gemüse Brühe
- 80 g grüne Oliven (entsteint)
- 10 Stängel Dill
- 1 Stück Gurke
- 300 g Griechischer Joghurt
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Aceto Balsamico
- 2 Stück Knoblauchzehe(n)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Toastbrot in 100 ml Wasser einweichen, MAGGI Food Travel Fix für Gyros zugeben. Eine Masse bilden und Hackfleisch untermischen. Daraus 8 Hackbällchen formen, auf dem Backpapier legen und 25 Minuten backen.
3. Währenddessen ½ Zitrone in Scheiben schneiden. Den Saft von der anderen Zitronenhälfte auspressen. Dill fein hacken. Oliven abtropfen lassen.
4. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zitronenscheiben von jeder Seite ca. 1 Min. anbraten und anschließend rausnehmen. Kritharaki zugeben, kurz andünsten und mit Wasser ablöschen. Zum Kochen bringen und MAGGI Gemüse Brühe darin auflösen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Wasser vollständig verdampft ist.
5. Gurke waschen und reiben, die Flüssigkeit auspressen und abtropfen lassen. Gurke mit Joghurt vermischen. Knoblauch, ½ des Dills, Oliven Öl, ¼ des Safts einer halben Zitrone und Aceto Balsamico in die Gurken-Joghurt Masse untermischen. Tzatziki mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Oliven, Dill und restlichen Zitronensaft mit Kritharaki vermengen. Tzatziki, Meatballs und Kritaraki anrichten.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	43 g
Energie	574 kcal
Fett	30 g
Protein	30 g

🕒 30 Minuten

⊕ 4 Portionen