

CHIMICHURRI-HACKBÄLLCHEN

Zutaten - Hackbällchen

- 1 EL Olivenöl
- 2 Schalotten, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400g Hackfleisch (Rind und Schwein)
- 2 EL Paniermehl
- 2 TL getrockneter [Thymian](#)
- 1 TL getrockneter [Oregano](#)
- $\frac{3}{4}$ TL [Salz](#)

Zutaten

- 600g Baby-Kartoffeln
- Salzwasser, siedend
- 4 EL Weissweinessig
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL [Chimichurri](#)
- Olivenöl zum Braten
- 500g grüne Spargeln, schräg in ca. 4 cm grossen Stücken
- $\frac{1}{2}$ TL [Salz](#)
- wenig [Pfeffer](#)

Hackbällchen

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Schalotten und Knoblauch ca. 3 Min. andämpfen, in eine Schüssel geben, abkühlen. Hackfleisch, Paniermehl und Kräuter begeben, salzen, mischen. Masse gut kneten, bis eine kompakte Masse entsteht, mit nassen Händen zu ca. 24 Bällchen formen.

Kartoffeln

Kartoffeln im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. weich köcheln, abtropfen, warm stellen.

Chimichurri

Essig und alle Zutaten bis und mit Salz verrühren.

Braten

Wenig Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen. Bällchen portionenweise rundum je ca. 8 Min. braten, herausnehmen, warm stellen. Spargeln in derselben Bratpfanne ca. 5 Min. rührbraten, würzen. Hackbällchen, Kartoffeln und Spargeln anrichten, Chimichurri darüberträufeln.

