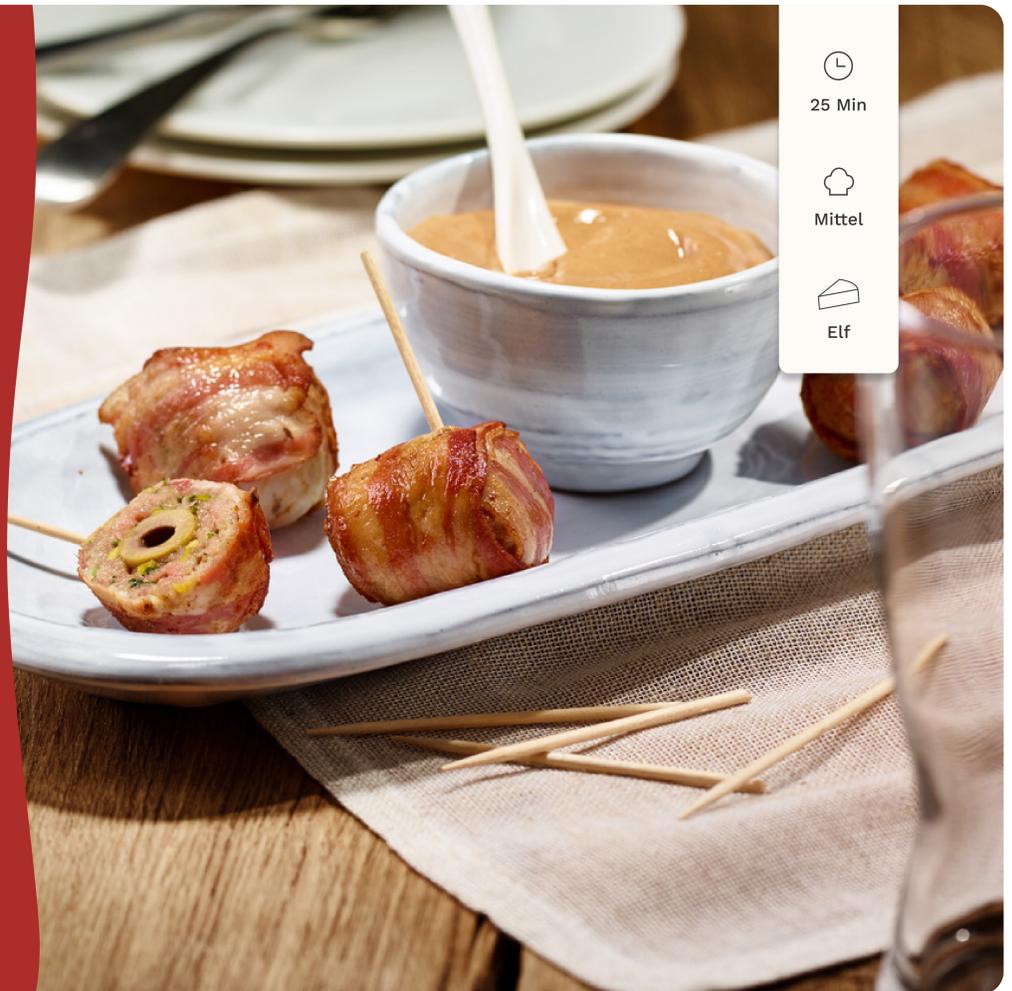


Hackbällchen im Bacon-Mantel mit BBQ-Dip

Die würzige Idee zum Abendessen. Feines Rinderhack, zarter Herta Delikatess Frühstücksspeck und rauchige BBQ-Sauce machen die Hackbällchen zum idealen Rezept für alle Bacon-Fans. Abgerundet durch eine Olive im Inneren, werden die Bacon-Bällchen zum perfekten Belohnungssnack nach einem langen Tag.



25 Min



Mittel



Elf

Zutaten

GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

20 g gehackte Pistazien
2 EL Semmelbrösel

TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Delikatess Frühstücksspeck
2 Eier
400 g Rinderhackfleisch
2 EL saure Sahne

OBST & GEMÜSE

11 entsteinte grüne Oliven

GEWÜRZE

½ Bund Koriander
1 EL Tomatenketchup
Salz
Pfeffer
Kreuzkümmel (nach Belieben)
100 g BBQ Sauce

ÖL & ESSIG

2 EL Pflanzenöl

Anleitung

1. SCHRITT

Für die Hackbällchen **½ Bund Koriander** waschen, trocknen, Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. SCHRITT

Zusammen mit **20 g Pistazien, 2 Eiern, 2 EL Semmelbröseln** und **1 EL Tomatenketchup** unter das **Hackfleisch** mengen. Mit etwas **Salz** und **Pfeffer** und nach Belieben mit **Kreuzkümmel** würzen.

3. SCHRITT

Aus der Masse 11 kleine Bällchen formen, jeweils in die Mitte eine **Olive** drücken und wieder verschließen.

4. SCHRITT

Je eine **Herta Delikatess Frühstücksspeck-Scheibe** halbieren, über Kreuz legen und die Bällchen darin einwickeln.

5. SCHRITT

Mit der Naht nach unten in einer beschichteten Pfanne im heißen Öl bei mittlerer Wärmezufuhr unter mehrmaligem Wenden rundherum braten.

6. SCHRITT

BBQ-Sauce mit der **sauren Sahne** verrühren und als Dip zu den warmen oder kalten Hackbällchen reichen.

GUTEN APPETIT

Unser Tipp: Für etwas mehr Biss sorgen mit Mandeln gefüllte Oliven.

Nährwerte pro Portion

Energie	791 kJ / 189 kcal
Fett	14,0 g
Kohlenhydrate	5,0 g
Eiweiß	11,0 g