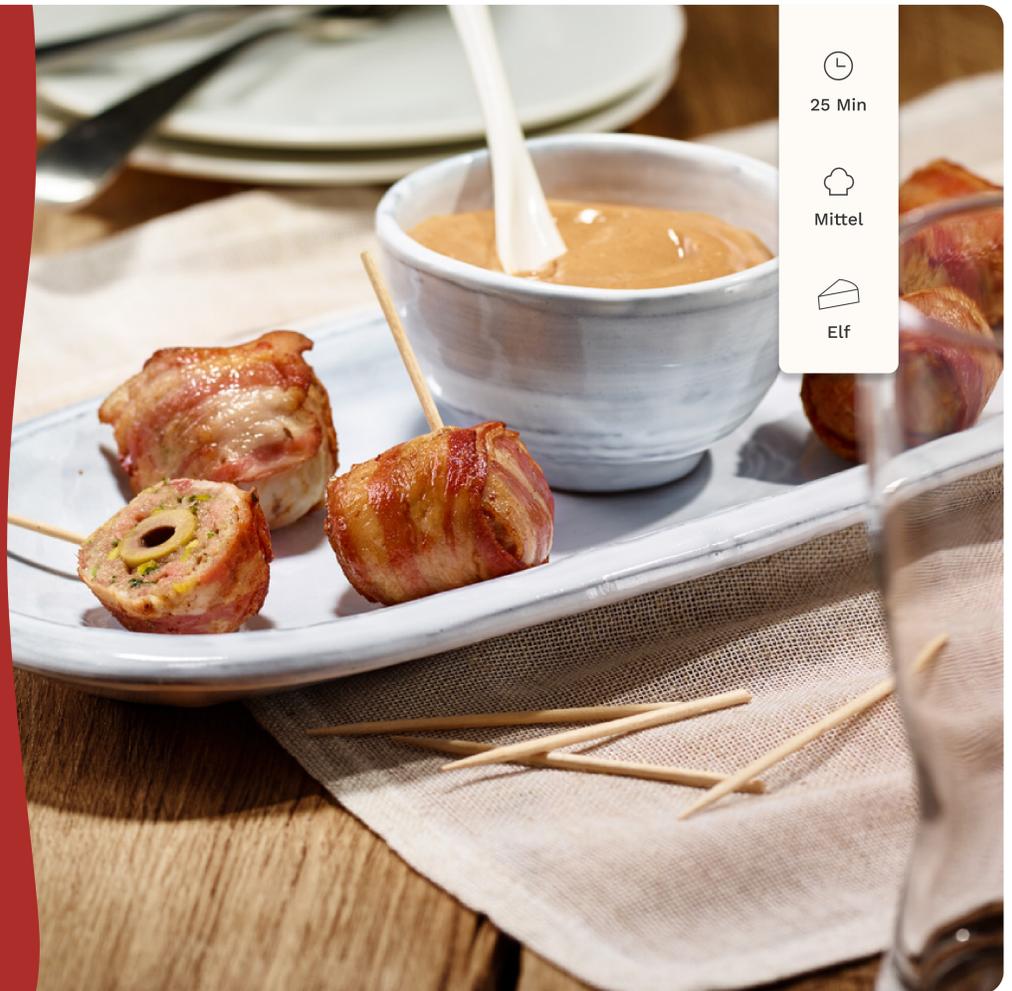


# Hackbällchen im Bacon-Mantel mit BBQ-Dip

Die würzige Idee zum Abendessen. Feines Rinderhack, zarter Herta Bacon 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.



## Zutaten

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

20 g gehackte Pistazien  
2 EL Semmelbrösel

### TIERISCHE PRODUKTE

1 Packung (100 g) Herta Bacon  
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 Bacon-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