

Snack sie weg! Barbecue Chicken Meatballs mit Ranch-Mix-Dressing

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

35
Min.

NIVEAU



Zutaten für 20 Stück

Für die Chicken Meatballs

500 g Geflügelhack
100 g Paniermehl
1 Ei
6 Frühlingszwiebeln
2 Teelöffel Zwiebelflocken
1 Knoblauchzehe
100 ml Barbecue Sauce
5 Esslöffel Ranch Mix

Für den Ranch Mix

1 Esslöffel Knoblauchpulver
1 Esslöffel Dill
3 Esslöffel frische Petersilie
2 Esslöffel frischer Schnittlauch
2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel schwarzer Pfeffer

Für das Dressing

5 Esslöffel Ranch Mix
100 ml Buttermilch

Ranch-Mix-Dressing mit dreierlei Kräutern. Schon nach dem ersten Bällchen ist klar - du kannst nicht mehr aufhören. Na dann, snack sie weg!

- 1 -

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für den Ranch Mix Petersilie, Dill und Schnittlauch klein hacken. Mit den restlichen Zutaten vermengen und beiseitestellen.

- 3 -

Für die Chicken Meatballs Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Geflügelhack mit allen Zutaten bis auf die Barbecue Sauce vermengen.

- 4 -

Geflügelhack zu Bällchen formen, auf das Backblech legen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen, in Barbecue Sauce wenden und weitere 10 Minuten backen.

- 5 -

Für das Dressing Buttermilch und Ranch Mix vermischen.

- 6 -

Bällchen auf Zahnstocher aufspießen und mit Ranch-Mi-Dressing servieren.

Bevor diese Chicken Meatballs ein zweites Mal im Ofen gebacken werden, wendest du die kleinen Kugeln noch in rauchiger Barbecue Sauce. Dazu gibt es ein frisches