

## Hackbällchen mit Pistazienkruste auf Rucola-Avocado-Salat

VORBEREITEN

25  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten Für ca. 15 Stück

#### Für die Hackbällchen

500 g Hackfleisch  
1 Ei  
5 Esslöffel Semmelbrösel  
4 Thymianstiele  
150 g gehackte Pistazien  
1-2 Esslöffel Butter  
Salz, Pfeffer

#### Für den Salat

Frischer Rucola  
1 reife Avocado

#### Für das Dressing

200 ml Naturjoghurt  
1 Esslöffel rote Currypaste  
1/2 Knoblauchzehe  
1/2 Esslöffel Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

Hackfleisch, Ei, Thymianblätter und Semmelbrösel in eine Schüssel geben und mit den Händen oder einer Gabel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

In den Handflächen kleine Hackbällchen formen.

- 3 -

Pistazien sehr fein hacken und Fleischbällchen anschließend darin wälzen.

- 4 -

Eine beschichtete Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, 1-2 EL Butter darin schmelzen und Hackbällchen ca. 10 Minuten von allen Seiten anbraten.

- 5 -

Naturjoghurt, Currypaste und Paprikapulver in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe schälen, fein hacken und hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 6 -

Rucola waschen. Avocado schälen, Stein entfernen, in schmale Streifen schneiden und salzen.

- 7 -

Die noch warmen Hackbällchen mit Dressing auf dem Salat anrichten.

Die würzigen Fleischbällchen erhalten durch ihre grünen Begleiter Rucola und Avocado eine herrlich frische Note.

- 1 -