



Hackbällchen mit Tzatziki und Petersilien-Zitronen-Kartoffeln

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Oregano, getrocknet	1 TL
Olivenöl	4 EL
Salatgurken	1 St.
Salz	
Bio-Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Griechischer Joghurt	200 g
gefüllte Hackbällchen mit Tzatziki	500 g
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. [Kartoffeln](#) waschen und in Wedges schneiden. Kartoffeln auf einem Backblech mit Oregano und 2 EL Olivenöl mischen und gleichmäßig verteilen. Im oberen Drittel des Ofens ca. 20–25 Min. goldbraun [backen](#). Jeweils nach ca. 10 und 15 Min. wenden.

Gurke waschen, Enden abschneiden, längs vierteln und Kerne entfernen. Gurkenviertel grob in eine Schüssel raspeln, etwas salzen und beiseitestellen. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. [Knoblauch](#) schälen und mit dem Handballen kräftig platt drücken.

Ausgetretenes Gurkenwasser abgießen, Joghurt, angeprückelte Knoblauchzehe und 1 EL Olivenöl zugeben. Durchmischen und mit etwas vom Zitronensaft und Salz abschmecken. Zum Durchziehen ca. 15 Min. beiseitestellen, bis das Zaziki Knoblaucharoma angenommen hat. Knoblauch anschließend entfernen.

In einer Pfanne 1 EL Olivenöl auf mittlerer Stufe erhitzen und Hackbällchen darin ca. 3 Min. warm schwenken.

[Petersilie](#) waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel mit Zitronenabrieb, Petersilie und Salz würzen. Petersilien-Zitronen-Kartoffeln, Hackbällchen und Zaziki auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	645 kcal		
Kohlenhydrate	63 g	Ballaststoffe	7 g
Eiweiß	29 g	Fette	32 g