

Röstkartoffeln mit mediterranen Hackfleischbällchen und Dip

Zutaten

750g Kartoffeln,
3EL Olivenöl,
1/2 altes Brötchen oder 1 Toastbrotsscheibe,
1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen (je nach eigenem Geschmack)
500g gemischtes Hackfleisch,
60g getrocknete Tomaten,
1EL Tomatenmark,
1 EL getrocknete italienische Kräuter,
Salz, Pfeffer-frisch gemahlen,
1/2 Bund gemischte Kräuter (Basilikum, Petersilie, Schnittlauch...),
250g Speisequark
und 1 Schuss Sahne oder Milch

Zubereitung

Für die Kartoffeln: Kartoffeln, waschen, schälen und in Spalten schneiden. Öl auf ein Backblech geben, die Kartoffeln darauf verteilen und im Backofen bei Umluft 180°C ca. 45 Minuten backen (je nach dicke der Spalten kann es kürzer oder länger dauern).

Für die Hackfleischbällchen: das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Hackfleisch in eine Schüssel geben, Zwiebel und Tomaten fein schneiden, Knoblauch pressen und alles dem Hackfleisch zugeben. Das Brot gut ausdrücken und unter den Teig mischen. Mit den Kräutern und den Gewürzen kräftig abschmecken. Daraus ca. 20 Bällchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit den Kartoffeln in Backofen schieben.

Für den Dip: Den Quark mit Sahne/Milch zu einer geschmeidigen Creme rühren. Die Kräuter fein schneiden und untermischen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.