

# Hack-Spieße mit Avocado-Salat

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g rote Paprika
- » 1 Zwiebel(n)
- » 2 Knoblauchzehe(n)
- » 500g Hackfleisch
- » 2 EL Semmelmehl
- » 1 Ei(er)
- » 1 TL Senf
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 EL getr. Basilikum
- » 5 EL Limettensaft
- » 2 EL Olivenöl
- » 500g Tomate(n)
- » 2 Avocado(s)
- » 2-3 Stiele Minze
- » 300g Vollmilchjoghurt
- » Kreuzkümmel
- » 1 Prise Zucker
- » 1-2 EL Öl

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Esstättchen in Wasser einweichen. Paprika putzen, waschen, fein würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Hack mit Zwiebel, Paprika, Hälfte Knoblauch, Semmelmehl, Ei und Senf verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika-Pulver und Basilikum würzen. Kühl stellen.

2. Limettensaft mit Salz und Pfeffer würzen. Öl darunter schlagen. Tomaten putzen, waschen und vierteln. Avocados halbieren und den Stein herauslösen. Fruchtfleisch schälen, in Spalten schneiden und mit Tomaten und der Marinade mischen, etwas ziehen lassen. Minze waschen, trockenschütteln und in Streifen schneiden. Joghurt mit übrigem Knoblauch und Minze verrühren. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

3. Hackmasse achteln und jeweils um ein Esstättchen drücken. Öl in einer Grillpfanne erhitzen, Spieße darin rundherum ca. 10min braten. Salat und Spieße anrichten, mit Limette und Basilikum garnieren. Joghurtsoße dazu reichen.

Nährwerte: 630kcal/E33g/F48g/KH13g pro Portion

angelegt am: 29.03.2005

Rezept-Nr: 1739

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke