

Cacik

(Gurkenjoghurt mit Fleischbällchen)

für 4 Personen

Rezept und Zubereitung:

Tina und Esther C. Graf

Zutaten Joghurt

500 g Joghurt nature
oder halb Joghurt, halb Kefir

Salatgurke

1 TL Salz

Knoblauchzehen

1 TL Öl

4 EL frischer gehackter Dill

Zutaten Fleischbällchen

500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)

Zwiebel

1 TL Senf

1 TL Harissa

1 TL Tomatenmark

1 Prise Curry

Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian

Peperoni-Gewürz

Zubereitung Cacik (Gurkenjoghurt)

Joghurt in eine Schüssel geben, Öl, Salz und den kleingehackten Knoblauch dazugeben. Salatgurke grob raspeln und zusammen mit dem feingehackten Dill mit der Masse vermischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nochmals sehr gut umrühren.



Zubereitung Fleischbällchen

Fleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel sehr fein hacken und mit den restlichen Zutaten vermischen. Nach belieben nachwürzen. Bällchen formen und in heißem Öl braten. Zusammen mit dem Cacik servieren.