Fleischbällchen mit Limetten-Dip

Super Party-Idee: Rezept für Fleischbällchen mit Limetten-Dip, als Appetithäppchen, Vorspeise oder Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Faschiertes (vom Schwein und Rind)
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Schnittlauch
60 g	Semmelbrösel
2 EL	Currypulver
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz

Für den Limetten-Dip

240 g	Joghurt
2 Stk.	Limetten
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Zunächst wird der **Limetten-Dip** für die **Fleischbällchen** vorbereitet. Dazu die Schale von der Limette reiben und auspressen. Anschließend beides mit Joghurt mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Danach das Faschierte für die Fleischbällchen mit allen Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Daraufhin kleine Kugeln bilden und in einer Pfanne mit Öl etwa 5-10 Minuten braten, oder im Rohr bei 160°C braten.

3. Zum Schluss die Petersilie fein schneiden, die fertig gebratenen Fleischbällchen darin schwenken und auf einem Zahnstocher aufspießen, danach die Fleischbällchen zusammen mit dem Limetten-Dip servieren.

Tipp

Die Fleischbällchen mit Limetten-Dip sind ein leckeres und einfaches Rezept für zwischendurch.