KIKKOMAN

Hackbällchen mit Mango-Salsa

Gesamtzeit **55 Min.** **35 Min.** Vorbereitungszeit **20 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Hackbällchen:

250 g	weiße Zwiebel, fein gewürfelt
30 g	Knoblauch, fein gehackt
3 g	Paprikapulver, edelsüß
3 g	Kreuzkümmel, gemahlen
1 g	Oregano, getrocknet
150 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 kg	Lammhackfleisch
1 kg	Rinderhackfleisch

Mango-Salsa:

600 g	Mango, ohne Kern, geschält und gewürfelt
150 g	rote Zwiebel, fein gehackt
30 g	frischer Koriander, gehackt
7 g	Chili, fein gehackt
200 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
50 ml	Limettensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Zwiebeln, Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano und Kikkoman Teriyaki Marinade mit dem Fleisch vermischen. Aus der Masse etwa golfballgroße Kugeln à 45 g formen und leicht f lachdrücken. Auf dem Grill von beiden Seiten 2 Minuten bräunen.

Schritt 2

Mango, Zwiebel, Koriander und Chili in eine Schüssel geben und mit Kikkoman Teriyaki Marinade sowie Limettensaft vermischen.

Schritt 3

Salsa auf Teller verteilen, Hackbällchen daraufsetzen und servieren.